

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mini Uova di Pasqua Cheesecake

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se cerchi un'idea originale e dell'ultimo minuto per il pranzo pasquale, queste **uova di Pasqua mini ripiene di cheesecake** sono la soluzione perfetta.

Si tratta di un **dessert monoporzione** scenografico e freschissimo, ideale per chi ama la [cheesecake senza cottura](#) ma vuole servirla in un modo creativo: direttamente dentro un guscio di cioccolato croccante!

La preparazione è una **ricetta veloce** e alla portata di tutti. Il segreto per una farcitura vellutata? Basta unire una panna montata a regola d'arte a una soffice crema al mascarpone e decorare con frutta fresca e mirtilli.

Questi ovetti sono perfetti da servire dopo i grandi classici come la pastiera napoletana o la colomba di Pasqua, per chiudere il menu con un tocco moderno e colorato.

E se dopo le feste ti avanzano ancora dei gusci di cioccolato, ricorda che puoi sempre trasformarli in un golosissimo salame di cioccolato!

INGREDIENTI PER LE UOVA DI PASQUA

MINI RIPIENE DI CHEESECAKE

UOVA DI CIOCCOLATO 2
MASCARPONE 50 gr
FORMAGGIO SPALMABILE 50 gr
PANNA FRESCA 50 gr
ZUCCHERO A VELO 10 gr
BACCA DI VANIGLIA
FRAGOLE 2
MIRTILLI 50 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 25 gr

COME PREPARARE LE UOVA DI PASQUA MINI RIPIENE DI CHEESECAKE

1 Inizia montando la **panna fresca** a neve ben ferma con le fruste elettriche.

In una ciotola a parte, unisci il **mascarpone**, il **formaggio spalmabile**, lo **zucchero a velo** e i semi della **bacca di vaniglia**. Mescola bene con una frusta (elettrica o a mano) fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.



2 In una ciotola, unisci il mascarpone, il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e la bacca di vaniglia.





3 Lavora il composto con le **fruste elettriche** o a mano fino a renderlo cremoso.

Incorpora delicatamente la **panna montata**, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla. Una volta pronta, trasferisci la crema in una **sac-à-poche**.



4 Lava le **fragole**, elimina le foglie e tagliale a **piccoli pezzetti**.



5 Con una **lama sottile e ben affilata**, apri delicatamente le **uova di cioccolato** per ricavarne **4 metà perfette**.





6 Riempi i gusci con la **crema cheesecake**, aiutandoti con la **sac-à-poche** per un risultato preciso.

Decora con **fragole**, **mirtilli** e **gocce di cioccolato**, o con la tua frutta preferita.

Le **uova di Pasqua cheesecake** sono pronte: servile subito o conservale in **frigorifero** fino al momento del dessert.





UOVA DI PASQUA FATTE IN CASA: LA GUIDA PER UN GUSCIO PERFETTO

DA NON PERDERE

Vuoi provare a realizzare anche il guscio con le tue mani? Scopri la nostra guida completa per preparare in casa delle uova perfette, ideali da regalare o da farcire.

[Leggi la ricetta delle Uova di Pasqua](#)

CONSERVAZIONE

Puoi conservare le **uova di Pasqua mini ripiene di cheesecake** in frigorifero per un massimo di **24 ore**, avendo cura di utilizzare frutta freschissima per la decorazione.

Se desideri prepararle con largo anticipo, puoi **congelare i gusci già farciti** con la crema, ma

senza la frutta. Al momento di servirle, lasciale scongelare lentamente in frigorifero per qualche ora e aggiungi le fragole e i mirtilli freschi solo all'ultimo istante per mantenere intatta la loro consistenza.

VARIANTI E IDEE PER LA FARCITURA

Puoi personalizzare le tue **uova di Pasqua mini ripiene** sperimentando diverse varianti di gusto oltre alla classica cheesecake alle fragole. Se ami i sapori intensi, prova a sostituire la vaniglia con della **crema spalmabile al pistacchio** o alle nocciole, aggiungendo della granella croccante in superficie per un tocco gourmet.

Per una versione più fresca e agrumata, una **crema al limone** o al frutto della passione si sposa perfettamente con il guscio di cioccolato bianco. Infine, per gli amanti dei grandi classici, puoi optare per un **ripieno al tiramisù**, alternando strati di crema al mascarpone a piccoli pezzetti di savoiardi bagnati nel caffè: un'idea originale per un dessert pasquale davvero indimenticabile.