Ingredienti

(per 6 pirottini)

Ingredienti per il Fondo

100g di McVitie’s Digestives Ai Fiocchi d’Avena

1/2 cucchiaio di miele

30g di burro

Ingredienti

per la crema

125g di ricotta

1 yogurt preferibilmente alla pesca o bianco

1 cucchiaio di zucchero a velo

40ml di sciroppo delle pesce sciroppate

2 fogli di colla di pesce

Ingredienti

per la copertura

170g di pesce sciroppate

30ml di sciroppo delle pesce sciroppate

1 foglio di colla di pesce

Preparazione

Mettere in ammollo i fogli di gelatina e,nel frattempo, preparare dei pirottini di carta da mettere nella forma dei muffin.

Frullare finemente i biscotti McVitie’s Digestives Ai Fiocchi d’Avena, metterli in un piatto e aggiungere il miele e il burro liquefatto.

Amalgamare bene per incorporare tutti gli ingredienti, quindi mettere un cucchiaio di questo composto in ogni pirottino e schiacciarlo bene per formare la base. Mettere in frigo per 30 minuti.

Intanto preparare la crema: in una ciotola mettere la ricotta, lo yogurt e lo zucchero a velo e amalgamare tutti gli ingredienti. Riscaldare lo sciroppo di pesca e far sciogliere dentro la gelatina ben strizzata, poi aggiungere il tutto al composto di ricotta e mescolare.

Riprendere le basi dal frigo e riempire i pirottini, non del tutto, con la crema di ricotta, poi rimettere in frigo per almeno due ore.

Mettere in ammollo il foglio di gelatina.

Tagliare a pezzi piccoli la frutta e metterla in una pentola, lasciandone da parte 18 pezzetti. Aggiungere lo sciroppo e lasciare cuocere per qualche minuto, poi spegnere il fuoco e aggiungere la gelatina ben strizzata; quindi frullare la frutta con un mixer e lasciar raffreddare.

Riprendere le mini cheesecake dal frigo e ricoprirle con la gelatina di pesca, infine decorare con i pezzetti di frutta tenuti da parte. Rimettere in frigo ancora per un’ora prima di servire.

https://cucinateresa.blogspot.it/2014/12/mini-cheesecake-alla-pesca.html