

Ingredienti per 6 persone

Per la cheesecake:

100g di biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena

40g di burro

60g di zucchero

1 bustina di vanillina

125g di mascarpone

125g di formaggio spalmabile

Per il topping alla fragola:

1 cucchiaio di zucchero

7/8 fragole mature

Per il topping alla ciliegia:

1 cucchiaio di zucchero

7/8 ciliegie mature

Per il topping al vinsanto:

1 bicchiere di vinsanto

1/2 cucchiaino di maizena

Preparazione

Per la cheesecake:

Amalgamare nel mixer i biscotti con il burro tenuto a temperatura ambiente, fino a formare un impasto omogeneo.

Ricoprire il fondo di 6 bicchierini con il composto, livellarlo, pressarlo bene quindi metterlo in frigo per un'oretta a riposare.

Amalgamare nel mixer il mascarpone, il formaggio spalmabile, lo zucchero e la vanillina.

Stendere il composto sulla base di biscotti, livellarlo bene e rimetterlo in frigo almeno mezz'ora.

Per il topping alla fragola:

In un pentolino sul fuoco, far bollire le fragole lavate e tagliate a pezzetti con lo zucchero, fintanto non si forma lo sciroppo.

Frullare il tutto con il frullatore ad immersione e lasciar raffreddare.

Per il topping alla ciliegia:

In un pentolino sul fuoco, far bollire le ciliegie lavate, denocciolate e tagliate a pezzetti con lo zucchero, fintanto non si forma lo sciroppo.

Frullare il tutto con il frullatore ad immersione e lasciar raffreddare.

Per il topping al vinsanto:

Versare il vinsanto in un pentolino sul fuoco e far bollire.

In un bicchierino a parte, diluire la maizena con un goccino di vinsanto e versare il composto nel liquido in ebollizione.

Far bollire mescolando bene, finché non diventa un composto fluido come il miele.

Far raffreddare.

Per il montaggio dei bicchierini:

Versare i topping sopra alla crema cheesecake, scegliendo quello che piace di più.

http://architettandoincucina.blogspot.it/2013/05/mini-cheese-cake-con-topping-trigusto.html