

Ingredienti

per la base:

120g albumi

140g zucchero

40g farina di mandorle farina di riso

80g biscotti tritati McVitie’s Original Digestive

20g farina

4g cannella

per la mousse alle fragole:

150g purea di fragole

3 fogli di gelatina

150g panna montata

45g albume

30g zucchero

150g fragole a pezzetti

per la mousse ai piselli:

300g piselli bolliti (raffreddati e frullati con uno sciroppo di zucchero preparato con 50g di acqua e 25g di zucchero)

4 fogli di gelatina

200g panna

60g albumi

20g zucchero

Preparazione

Per prima cosa prepariamo il biscotto montando gli albumi con 60g di zucchero.

Prepariamo il resto degli ingredienti e li incorporiamo tutti insieme all'albume, senza smontare.

Versiamo il composto negli stampini coppapasta monoporzione stendendolo allo spessore di 2 cm.

Cuocere a 160°-170° per circa 30-40 minuti.

Una volta freddo lo sformiamo e rimettiamo il coppapasta.

per la mousse alle fragole:

Prepariamo poi la mousse alle fragole aggiungendo alla purea di fragole la gelatina sciolta.

Montiamo la panna e la incorporiamo alla purea.

Montiamo l'albume unendo alla fine lo zucchero e incorporiamo anche questo alla purea, unendo in fine le fragole a pezzetti.

Versiamo nel coppapasta sul biscotto e mettiamo in frigo un paio di ore.

per la mousse ai piselli:

Preparare infine la mousse di piselli incorporando al frullato di piselli la gelatina ammorbidita in acqua e sciolta precedentemente in un pentolino.

Montiamo la panna e amalgamare anche questa ai piselli.

Montiamo l'albume e aggiungiamo lo zucchero mescolando senza smontare.

Sistemiamo nello stampo sopra alla mousse di fragole e mettiamo in frigorifero per 3-4 ore.

http://giornisenzafretta.blogspot.it/2013/05/mini-cheesecakes-alle-fragole-e-piselli.html