Ingredienti (per 12 tortine)

Per le basi di biscotto:

100g di biscotti McVitie’s Original Digestive

65g di burro fuso

15g di zucchero semolato

Per la crema:

450g di formaggio spalmabile

130g di zucchero

2 uova

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

120g di panna acida (è possibile farla mescolando 60g di panna da montare con 60g di yogurt greco o yogurt naturale e un cucchiaino scarso di succo di limone e lasciar riposare in frigorifero per una mezzora)

1 pizzico di sale

15g di farina 00

Per il topping al lampone:

180g di lamponi freschi

30g di zucchero

Preparazione

Preparare la base delle tortine mettendo i biscotti nel mixer insieme allo zucchero e sbriciolarli fino a farli diventare polvere.

Mescolare poi con il burro fuso ed amalgamare bene.

Sistemare nella teglia da muffin i pirottini di carta e sullo sfondo di ciascun pirottino spalmare il burro e mettere un cucchiaio di biscotti sbriciolati, premendo bene con il dorso di un cucchiaio o con il fondo di un bicchiere, in modo che risulti ben livellato.

Passare in forno caldo a 180° le sole basi di biscotto per 8 minuti.

Togliere la teglia dal forno e lasciare raffreddare.

Abbassare il forno a 160° e nel frattempo preparare la crema, lavorando il formaggio a temperatura ambiente con lo zucchero, mescolando bene.

Aggiungere un uovo alla volta e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto uniforme.

A questo punto, aggiungere la vaniglia e lo yogurt ed amalgamare il tutto.

Unire poi la farina setacciata e mescolare delicatamente con una spatola.

Per preparare il topping al lampone: dopo aver lavato ed asciugato i frutti, tamponandoli con la carta assorbente, metterli in un mixer con lo zucchero e frullare fino ad ottenere uno sciroppo omogeneo, che andrà passato al setaccio per eliminare i semini.

Ora è possibile comporre le tortine.

Mettere un cucchiaio di crema sulla base di biscotto, far cadere sopra qualche goccia di topping e ricoprire con altra crema fino quasi al bordo del pirottino.

Versare ancora due o tre gocce di topping e decorare con uno stecchino, senza scendere troppo in profondità, procedendo per tutte le tortine.

Infornare per 20 minuti circa, facendo attenzione che la crema non scurisca.

Togliere la teglia dal forno e far raffreddare a temperatura ambiente, e successivamente mettere in frigorifero per almeno tre ore .

Prima di servire, togliere le tortine dai pirottini di carta e servire con il topping e con lamponi freschi.

http://giochidizucchero.blogspot.it/2014/07/raspberry-swirl-cheesecake-cupcake.html