



mini cheesecake con pere e cioccolato di valentina



Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVities ai Focchi d'Avena

3 cucchiari di cioccolato in polvere

50g di mandorle

70g di burro

Per la crema:

10g di gelatina in fogli

250g di yogurt bianco dolce

200g di panna da montare

3 pere piccole

200g di cioccolato fondente

Preparazione

Per creare la base mettere il cioccolato in polvere, mandorle, burro e biscotti McVities ai Focchi d'Avena in un mixer e frullare.

A parte, in un pentolino, sciogliere il burro e unirlo al trito precedente, porlo sul fondo degli stampini pressare con un



mini cheesecake con pere e cioccolato di valentina

cucchiaino e riporli in frigo per qualche ora.

Mettere a bagno i fogli di gelatina, in una terrina montare la panna e unirla poco alla volta allo yogurt sempre mescolando dall'alto verso il basso.

In un pentolino sciogliere con pochissima acqua la gelatina e unirla, sempre mescolando dall'alto verso il basso, nel composto di yogurt e panna.

A parte pulire e tagliare a pezzetti la pera e tritare il cioccolato in piccoli pezzi, successivamente unire pere e cioccolato all'interno della crema.

Versare la crema negli stampini al di sopra del fondo preparato precedentemente, e riporre tutto in frigo per almeno 4 ore, o almeno fino a che non si sarà solidificato il tutto.

Sformare e servire sul piatto da portata.

<http://profumospeziato.blogspot.it/2013/09/mini-cheesecake-con-pere-e-cioccolato.html>