



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:



mini cheesecake con topping trigusto di sabrina

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 gocchino 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.



mini cheesecake con topping trigusto di sabrina

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>