

DOLCI E DESSERT

Mini cheesecake al lime

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

1 min

■ Ingredienti per 6 persone

Wafer al cioccolato	130 g
Formaggio philadelphia	200 g
Latte	3 cucchiai
Panna fresca da montare	10 cl
Lime non trattati	2
Gelatina in fogli	10 g
Zucchero a velo	40 g
PER DECORARE	
Mandarini cinesi	2

■ Preparazione

- 1 Tritate nel mixer i wafer fino a ridurli in polvere. Aggiungete il latte nella coppa del mixer e frullate ancora per qualche secondo.
- 2 Dividete il composto in quattro stampini antiaderenti da tartelletta con il fondo staccabile, del diametro di 10 centimetri. Premendo con le dita inumidite, compattate il composto sul fondo degli stampi.
- 3 Mettete a mollo i fogli di gelatina nell'acqua fredda per ammorbidirli. Versate in un pentolino la panna e la scorza di un lime grattugiata.
- 4 Scaldate e, prima che la panna raggiunga il bollore, unite la gelatina strizzata. Mescolate finché è sciolta. Amalgamate il formaggio con lo zucchero a velo e con la panna e fate raffreddare.
- 5 Quando il composto inizia ad addensarsi, versatelo negli stampini con i wafer e lasciate rapprendere in frigorifero per quattro ore.
- 6 Sformate i cheesecake, disponeteli nei piattini e decorate con fettine e scorzette di lime, fettine di mandarino cinese e zucchero a velo.