



Cheesecake mojito



PREPARAZIONE
40 minuti



RIPOSO
almeno 2 ore
in frigo



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
8-10 porzioni

INGREDIENTI

per la base

- 150 g di biscotti digestive
- 80 g di burro
- 5-6 foglie di menta
- 1 cucchiaino di zucchero

per la crema

- 500 g di formaggio cremoso tipo philadelphia
- 200 ml di panna da montare
- 100 g di zucchero
- la scorza di 2 lime

per la copertura

- 100 ml di succo di lime
- 100 g di zucchero semolato
- 50 ml di rum bianco
- 50 ml di acqua
- 20 g di maizena
- la scorza di 2 lime

PREPARAZIONE

1. Per preparare la base, trita molto finemente i biscotti digestive con un mixer oppure raccoglili in una bustina del congelatore e pestali con il matterello. Versa in una ciotola e aggiungi zucchero e le foglie di menta tritate finemente.
2. Fai fondere il burro in un pentolino, a fiamma bassa. Aggiungilo al mix di biscotti e mescola.
3. Distribuisci nello stampo scelto per preparare la cheesecake mojito, direttamente sul piatto da portata. Uniforma e compatta la base con la mano oppure con il dorso di un cucchiaino. Metti in frigo affinché la base si indurisca e compatti per bene.
4. Per la crema versa la philadelphia in una ciotola, aggiungi lo zucchero e la scorza dei lime, mescola.

Cheesecake mojito

5. In un'altra ciotola monta la panna con lo sbattitore elettrico, fino a quando non sarà ben ferma, aggiungila al composto di philadelphia. Mescola e ottieni una crema liscia.
6. Versala sulla base di biscotto nello stampo e liscia la superficie con una spatolina. Metti in frigo per almeno un paio di ore.
7. Per il topping, versa in un pentolino zucchero semolato e maizena, mescola e unisci anche succo di lime, acqua, rum bianco e la scorza dei lime. Porta sul fuoco, medio-basso, cuoci la gelatina mescolando spesso con il frustino per 4-5 minuti. È pronta quando inizia a fare le bolle.
8. Estrai la cheesecake dallo stampo e versa il topping tiepido sulla cheesecake, riporta in frigorifero.
9. Si conserva in frigo per 3-4 giorni in un contenitore chiuso.

