

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cheesecake all'albicocca Un fresco dolce per l'estate.



Difficoltà
media



Quantità
10 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Philadelphia - 400 g
- yogurt naturale - 250 g
- panna fresca - 200 ml
- zucchero a velo - 100 g
- gelatina alimentare - 12 g
- biscotti frollini - 200 g
- burro fuso - 80 g
- albicocca - 500 g
- zucchero - 100 g
- cioccolato fuso per guarnire

Preparazione

Un dolce freschissimo con una nota di agro!!! Prima di tutto ho messo la colla di pesce a bagno con un po' d'acqua fredda. Appena si è ammorbidita l'ho strizzata e fatta sciogliere sul fuoco, in un pentolino con qualche cucchiaino di panna. Nella ciotola del frullatore ho messo il formaggio spalmabile philadelphia e lo zucchero a velo. Ho montato e pian piano ho aggiunto lo yogurt naturale, che mi dà la nota asprigna, e la panna fresca. Ho aggiunto la colla di pesce sciolta ma fresca. Ho amalgamato il tutto. Ho foderato con della pellicola uno stampo apribile da 22 cm e vi ho messo i biscotti sbriciolati e impastati con il burro fuso. Ho fatto il fondo schiacciando ben bene e messo per qualche minuto in freezer. In un pentolino ho messo le albicocche con lo zucchero e le ho leggermente cotte e poi frullate. Ne ho messo un sottile strato sui biscotti e poi ho versato il composto. Dopo aver coperto lo stampo con un piatto ho messo in frigo per una notte. Il giorno dopo ho ricoperto con la restante gelatina di albicocca e rimesso in frigo. Dopo aver tolto il contenitore apribile ho guarnito con frutta e cioccolato fuso, facendo dei disegni su un foglio di carta forno. Rimettere in frigo e consumare anche il giorno dopo.

