

CHEESECAKE AL LIMONE E PASSION FRUIT

100gr di biscotti ai cereali (ma se preferite i digestive usateli pure), 50gr di burro, 250gr di ricotta morbida, 250gr di yogurt greco, 50gr di zucchero a velo, 1 baccello di vaniglia, 100gr di limoni (o 2 C di marmellata di limoni), 100gr di zucchero (serve per la marmellata) 2 passion fruit molto maturi, qualche foglia di menta

Porzioni: 4

Frullate i biscotti finché non saranno ridotti ad una polvere fine, nel frattempo fate fondere il burro e passate i biscotti in padella finché non lo avranno ben assorbito e saranno diventati simili una farina granulosa. A questo punto scegliete 4 coppette (noi le abbiamo scelte tutte uguali, ma potrebbero anche essere tutte diverse!) e mettete il composto di burro e biscotti sul fondo, pressandolo bene. Mettete poi le coppette in frigo -> importante: più riposano più queste cheesecake sono buone, quindi non abbiate fretta e preparatele con ampio anticipo.

Intanto che le nostre cheesecake al limone riposano in frigorifero preparate la marmellata veloce di limoni: pelateli a vivo, tenete da parte qualche buccia e tagliatele a pezzettini minuscoli, ovviamente privatele della parte bianca e amara (e avete tempo la cosa migliore sarebbe farle bollire in acqua per una decina di minuti). Tagliate a pezzi grossi gli spicchi, aggiungete i pezzetti di bucce ben sminuzzate e mettete in una casseruola insieme allo zucchero, fate cuocere per una mezz'ora (sì, lo sappiamo, comprare la marmellata è più easy, ma volete mettere...) e poi tenete da parte il composto e aspettate che raffreddi.

Intanto che marmellata e fondo raffreddano preparate la crema mescolando con una frusta la ricotta, lo yogurt greco, la vaniglia e lo zucchero. Tenetela poi in frigo fino al momento di comporre. La base si solidifica in circa un'ora, potete poi cospargerla di crema fredda, farla riposare ancora un'ora (in caso contrario il topping sprofonderà inesorabilmente) e poi aggiungere il composto di limone. Fate raffreddare almeno altre 3 ore e poi cospargete di semi di passion fruit e foglioline di menta.