

MINI CHEESECAKE ALL'ANANAS

Buono a sapersi



1 Riunite gli speculoos nel mixer e frullateli. Mescolateli in una ciotola con il burro fuso e 50 g di zucchero. Trasferite il composto su una placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata, stendetelo con una paletta a circa 1/2 cm di spessore e cuocete in forno caldo a 180°C per 12 minuti. Sfornate, fate raffreddare e poi sbriciolatelo.

2 Mondate l'ananas e tagliatelo a dadini. Passatelo per 10 minuti in padella con il succo del limone e 70 g di zucchero. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare la composta.

3 Ammorbidite la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Riunite i tuorli e lo zucchero rimasto in una ciotola, mettetela sopra una casseruola con acqua bollente e montate con le fruste elettriche, in modo che il composto raddoppi di volume. Spostate la ciotola e aggiungete la gelatina strizzata e sciolta nella panna calda. Fate raffreddare su acqua e ghiaccio e amalgamate al composto il formaggio.

4 Tenete da parte 4 cucchiaini di composta e 1 cucchiaino di crumble. Distribuite il resto della composta in 4 bicchieri e batteteli sul piano di lavoro per compattare. Distribuite sulla frutta metà della crema al formaggio quindi coprite con il crumble. Completate con la crema rimasta e con la composta di ananas tenuta da parte. Mettete in frigorifero per 5-6 ore. Prima di servire decorate con il crumble tenuto da parte.

DELIZIE ALLA CANNELLA

Gli *speculoos* sono biscotti originari dei Paesi Bassi, tradizionalmente consumati per la festa di San Nicola. Il nome deriva dal latino *specumul*, "specchio", che rimanda alle *formine* utilizzate per imprimere specularmente le figure sui biscotti; ma il nome può essere associato anche al latino *species*, che significa "spezie", per il sapore speziato di questi biscotti.

100% LATTE SARDO

Formaggio spalmabile dal gusto dolce e delicato. Arborea, 125 g a 2,39 euro.



COPPA PESCHE E AMARETTI

Imparate con noi



1 Portate a ebollizione il latte con il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. Nel frattempo, sbattete in una ciotola i tuorli con 125 g di zucchero e unite la farina alternandola con un mestolo di latte filtrato. Mescolate con un cucchiaino di legno per evitare di formare grumi.

2 Unite il latte caldo rimasto, sempre filtrato, e mescolate. Cuocete la crema pasticcera a fuoco basso per circa 10 minuti, mescolando in continuazione finché velerà il cucchiaino. Coprite con la pellicola e lasciate raffreddare.

3 Trasferite il mascarpone ben freddo in una ciotola e lavoratelo con una forchetta, amalgamandolo bene allo zucchero a velo setacciato.

4 Tagliate le pesche a metà, eliminate i noccioli, sbucciatele e tagliatele in 4 spicchi. Cuocetele in un pentolino con il liquore all'amaretto e lo zucchero rimasto per 3-4 minuti, mescolando spesso. Sgocciolate delicatamente le pesche, tenendo da parte lo sciroppo, trasferitele in una ciotola e lasciatele raffreddare.

5 Disponete gli amaretti sul fondo di una grossa coppa e bagnateli con lo sciroppo delle pesche. Formate uno strato di pesche, coprite con la crema pasticcera, proseguite con un altro strato di pesche e uno di crema. Completate con ciuffetti di crema al mascarpone e servite.

LA DECORAZIONE

Decorate la coppa con dei ciuffetti di crema al mascarpone: una volta pronta, trasferite la crema in un sac à poche con bocchetta media e liscia (rove-sciatela come un guanto e riempitela, fino a metà), spremete la crema formando tanti ciuffetti ben vicini tra loro sulla superficie del dessert, in modo da ricoprirlo completamente.

CREMOSO MASCARPONE

Prodotto con solo latte di alta montagna, da masi dell'Alto Adige. Brimi, 250 g a 2,69 euro.

