

Mini cheesecake al caramello salato

Ho pensato di unire due dei miei gusti preferiti in fatto di dolci, la cheesecake al philadelphia e la salsa al caramello salato. Ne è saltato fuori un risultato inaspettato, in cui i sapori del dolce e del salato si combinano a meraviglia. Una vera sorpresa.



Sono molto carini anche da vedere, e i monoporzioni permettono di conservarli intatti fino al momento di gustarli, a vantaggio dell'occhio che, anche in pasticceria, vuole la sua parte.

Ingredienti per 12 mini-cheesecake:

- per la base di biscotti al cacao:
 - 250 gr di biscotti Oro Saiwa o Digestive
 - 2 cucchiaini di cacao amaro
 - 125 gr burro
- per il ripieno della cheesecake:
 - 130 gr zucchero semolato
 - 2 uova
 - 1 cucchiaini di estratto di vaniglia
 - 250 gr formaggio Philadelphia
- per guarnire:
 - salsa al caramello salato (trovate la ricetta [qui](#)).
 - 100 gr cioccolato extrafondente 70%

Allineare i pirottini nelle teglie da muffin, e preriscaldare il forno (statico) a 180°.

Preparare la base: tritare nel mixer i biscotti insieme al

cacao amaro, fino ad ottenere una farina fine. Trasferire in una ciotola poi aggiungere il burro, fatto fondere al microonde. Mescolare bene con un cucchiaino fino ad ottenere una sabbia umida.



Disporre il composto uniformemente sul fondo dei pirottini, compattare con il dorso di un cucchiaino poi passare in frigorifero per circa 20 minuti.



Preparare la crema montando le uova intere con lo zucchero nel mixer, fino ad ottenere un composto bianco e spumoso; aggiungere l'estratto di vaniglia e per ultimo il philadelphia, mescolare bene fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi. Versare nei pirottini riempiendo ciascuno per circa 2/3.



Infornare per circa 20/25 minuti o finché, scossando leggermente la teglia, il centro delle cheesecake non risulta

quasi del tutto fermo. Rimuovere dal forno e fare raffreddare completamente su una gratella (le cheesecake si abbasceranno al centro).

Una volta fredde, passare in frigorifero (o meglio ancora in freezer se avete posto) per circa mezz'ora, in modo da fare solidificare per bene il burro contenuto nel fondo delle cheesecake e poterle rimuovere comodamente).

Rimuovere delicatamente ciascuna cheesecake dal pirottino e adagiare su un vassoio.



Versare al centro di ognuna una cucchiata abbondante di salsa al caramello salato.

Sciogliere il cioccolato al microonde (*) e quando è perfettamente sciolto trasferire in una siringa da pasticciare o una penna per decorare (oppure un piccolo cornetto ricavato dalla carta forno), poi decorare le cheesecake facendo un movimento "avanti e indietro" come nella foto per creare una piccola griglia. Mantenere in frigorifero fino al momento di servire, trasferendo all'ultimo momento su un piatto da portata.

Eccole qua, bellissime e pronte da divorare!



Si conservano in frigorifero, ben chiuse dentro un contenitore, per 3-4 giorni.

(*) Per sciogliere il cioccolato al microonde senza fare danni, spezzettarlo in una ciotola di vetro e azionare il microonde a massima potenza per 20 secondi, mescolare a fondo con un cucchiaino e ripetere, sempre con cicli di 20 secondi, finchè il cioccolato non è quasi del tutto sciolto. (per 100/150 gr bastano 3 cicli di solito). Terminare l'ultimo ciclo da 20 secondi quando nel cioccolato sono presenti ancora alcuni pezzi non del tutto sciolti. Lasciare riposare 15-20 secondi poi mescolare con la spatola fino ad uniformare il cioccolato.