Cheesecake mignon Cioccodelizia. Un contest da leccarsi i baffi!



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Delle golose **cheesecake mignon** mi frullavano da tempo nella testa ma non trovavo mai l’occasione giusta per dar loro forma.

Chi mi conosce un pochino, sa che solitamente mi oriento sui dolci da colazione, quelli che un po’ tutti consumiamo quotidianamente e che ci rendono più piacevole il risveglio.

Di tanto in tanto però si fa sentire la voglia di liberare la fantasia in qualcosa di diverso, di più scenografico, sfizioso, super goloso.

Allora aspetti il momento giusto, perché sì quella torta sarebbe perfetta per un’occasione particolare ma ti sentiresti un po’ “in colpa” e fuori luogo a metterla in tavola la mattina a colazione.

Aspetti, aspetti e quel momento sembra non arrivare mai! Beh…quasi mai!

Il goloso contest targato Babbi e SayGood mi ha fornito qualche giorno fa quella scusa che cercavo da tempo.

Nascono così queste cheesecake mignon, vezzose tartellette che quasi si credono dei cupcake! E al loro interno un ingrediente segreto: la cioccodelizia Babbi nelle due varianti fondente e bianca.

Perché il cioccolato non è mai abbastanza, soprattutto durante la stagione fredda.

Piccole, sfiziose, tentatrici, le cheesecake mignon racchiudono, in un delicato guscio di frolla alle mandorle, un ripieno al cioccolato fondente dal gusto deciso che contrasta con la vellutata delicatezza della simil “mousseline” al cioccolato bianco e caffè. E, per finire, una leggera colata di caramello salato.

Quanto basta per renderle un comfort food ideale nelle grigie giornate invernali, quando l’umore non ne vuole proprio sapere di star su!

Se vuoi scoprire la ricetta di queste golosissime cheesecake mignon, ti aspetto su SayGood insieme a tante altre imperdibili proposte targate Cioccodelizia Babbi

Un abbraccio e alla prossima…