Cheesecake al burro di arachidi. Con base a sorpresa!



Di queste **cheesecake al burro di arachidi**, piccole e intriganti, ti ho accennato qualche settimana fa quando, nell'ultimo post, ti ho lasciato la ricetta delle

tortine al tè chai.

Come quelle tortine super soffici, anche queste mini cheesecake al burro di arachidi hanno infatti trovato il loro spazio sulla brochure dello stampo Puff Silikomart.
Con mia grande gioia e con un risultato al di sopra delle aspettative

Piccoli scrigni di cremosa golosità dall'irresistibile contrasto dolce-salato.

Ora, se ti confessassi di non essere in verità una grande amante delle cheesecake in generale, mi prenderesti sicuramente per matta.
Come? Per un'occasione simile scegli un tipo di dolce che neanche ti piace ?
Avresti ragione da vendere, niente da obiettare.

Ma la coerenza, in certe situazioni non è mai stata il mio forte.
Un po' come quando uno decide di mettersi a dieta ed è la volta buona che lo assalgono tutte le voglie possibili e immaginabili!
Una volta, tanto per dirne una, parlando di pasta con mia mamma, venne fuori che le farfalle sono uno dei pochi formati che io proprio non sopporto.
Beh, il giorno dopo…*coerenza*…mi prese una tale voglia di farfalle che feci scorta di 3 pacchi alla spesa successiva.
Col risultato di rischiare di mettere le ali pure io nelle settimane a venire, a forza di cuocere farfalle
Così…per dire!

Dunque, tornando alle nostre piccole cheesecake al burro di arachidi…
Visto il cambio di rotta sull'ingrediente principale, per il quale oggi nutro amore profondo a dispetto dell'odio scatenato al primo assaggio, mi son detta: vedi mai che il mio amato *peanut butter* riesca a farmi appassionare anche alle cheesecake!

Una consistenza morbida e vellutata, un intenso gusto di arachidi, l'immancabile nota di cioccolato e un equilibrato contrasto dolce-salato.

Posso solo dire che queste mini cheesecake al burro di arachidi le ho amate da subito, cucchiaino dopo cucchiaino.
Sarà stata davvero la crema 100% arachidi, o il gusto delicato del mascarpone al posto del classico Philadelphia, o quella punta di salato regalata dai pretzel, ma sento che la strada alle cheesecake è ormai aperta.
Grazie al piccolo Puff

Chissà se tra tante chiacchiere ti sarà venuta nel frattempo voglia di cheesecake!
Io ti lascio di seguito la ricetta delle mie piccole cheesecake al burro di

arachidi, un po’ dolci un po’ “salate”.

Salvala, ne varrà la pena

E se come me ami il burro di arachidi, qui trovi tante altre idee giuste giuste per te.

Print Recipe

Mini cheesecake al burro di arachidi

Ingredienti per 8 mini cheesecake da 6 cm di diametro

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la base ai pretzel

- 80 g biscotti al cacao
- 40 g pretzel
- 55 g burro a pomata
- 1 cucchiaino sciroppo d'acero

per la crema cheesecake al burro di arachidi

- 225 g mascarpone a temperatura ambiente
- 100 g yogurt greco 5% grassi, a temperatura ambiente
- 155 g crema di arachidi 100%
- 155 g panna fresca liquida 35% grassi, FREDDA
- 70 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 20 g zucchero a velo
- 2 cucchiaini estratto di vaniglia
- 5 g gelatina in fogli

per la ganache al cioccolato fondente

- 100 g panna fresca liquida 35% grassi
- 80 g cioccolato fondente 70 %
- 5 g miele di acacia
- 1/8 cucchiaino fleur de sel

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la base ai pretzel

- 80 g biscotti al cacao
- 40 g pretzel
- 55 g burro a pomata
- 1 cucchiaino sciroppo d'acero

per la crema cheesecake al burro di arachidi

- 225 g mascarpone a temperatura ambiente
- 100 g yogurt greco 5% grassi, a temperatura ambiente
- 155 g crema di arachidi 100%
- 155 g panna fresca liquida 35% grassi, FREDDA
- 70 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 20 g zucchero a velo
- 2 cucchiaini estratto di vaniglia
- 5 g gelatina in fogli

per la ganache al cioccolato fondente

- 100 g panna fresca liquida 35% grassi
- 80 g cioccolato fondente 70 %
- 5 g miele di acacia
- 1/8 cucchiaino fleur de sel

Istruzioni

Prepara la base ai pretzel

1. Con l’aiuto di un robot da cucina, trita i biscotti insieme ai

pretzel, al burro morbido e allo sciroppo d’acero.

2. Con il trito ottenuto e l'aiuto di un coppapasta tondo da 5,5 cm di diametro, ricava 8 dischetti da 20 g ciascuno di spessore uniforme, pressando bene con il dorso di un cucchiaio.
3. Lascia rassodare in frigo le basi delle mini cheesecake fino al momento dell'uso.

Prepara la ganache al cioccolato fondente

1. Trita finemente il cioccolato e raccoglilo in una ciotola.
2. Scalda a bollore la panna insieme al miele, poi versala sul cioccolato tritato.
3. Lascia riposare per qualche istante, quindi emulsiona con un frullatore a immersione, cercando di non inglobare aria, fino a ottenere una ganache lucida e liscia.
4. Aggiungi il fleur de sel e dai ancora una mescolata, poi distribuisci la ganache nelle cavità di uno stampo a semisfera da 4 cm per ottenere gli inserti delle mini cheesecake.
5. Lascia cristallizzare per un paio d'ore in frigorifero poi riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara la crema cheesecake al burro di arachidi

1. In una ciotola (preferibilmente di acciaio e fredda), semi monta la panna, FREDDA di frigo, con lo zucchero a velo: deve essere ferma ma non montata al massimo. Tienila da parte.
2. Fai reidratare la gelatina in una ciotola con acqua fredda per una decina di minuti.
3. In una ciotola capiente, con le fruste elettriche, lavora insieme mascarpone, yogurt greco e zucchero semolato fino a ottenere una crema liscia.
4. Aggiungi il burro di arachidi, l’estratto di vaniglia e continua a lavorare con le fruste per amalgamare bene gli ingredienti.
5. Unisci alla crema ottenuta la gelatina, strizzata, sciolta in una piccola parte di panna e lasciata intiepidire intorno a 30-35°C. Amalgama con cura.
6. Delicatamente, con una spatola, incorpora adesso in due volte la panna semi montata, lavorando con la spatola dal basso verso l’alto per non smontare il composto, fino a che tutto è ben amalgamato.

Assembla le mini cheesecake

1. Con l'aiuto di un sac à poche, distribuisci parte della crema cheesecake nelle cavità dello stampo Puff, riempiendole fino al

circa metà.

2. Inserisci le semisfere di ganache, smodellate dallo stampo, e coprile con il resto della crema cheesecake.
3. Chiudi con la base ai pretzel ormai rassodata e riponi in freezer fino a congelamento
4. Smodella le mini cheesecake al burro di arachidi, decorale a piacere (io le ho spruzzate con il Velvet Marrone Silikomart) e lasciale scongelare in frigo per circa 4 ore prima del consumo.

Recipe Notes

Per la realizzazione della ricetta ho utilizzato una crema 100% arachidi, senza zucchero, grassi e sale aggiunti.

La crema delle cheesecake è moderatamente dolce. In base ai tuoi gusti, puoi aumentare di 10-15 g la dose di zucchero semolato.

La ganache all'interno delle mini cheeseake è volutamente un po' sostenuta, quasi un piccolo "gianduiotto" racchiuso all'interno. Se però la preferisci più cremoso, aumenta la quantità di panna di 20-30 g o, con la stessa dose, utilizza un cioccolato al 50-60%. Se al posto delle mono porzioni decidi di realizzare una torta unica, una ganache più cremosa è più indicata.

Se preferisci un contrasto dolce-salato meno marcato, riduci la quantità di pretzel nella base a 30 g aumentando a 90 g quella di biscotti.

Conserva eventuali avanzi di cheesecake al burro di arachidi in frigo e consumali entro 24 ore.



Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Un abbraccio a tutti, alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.