

# Cheesecake destrutturata in vasetto ai frutti di bosco, salsa al caramello e fiocchi di sale di Maldon

Per questo San Valentino vi propongo due vasetti monoporzione davvero golosi, in cui diversi strati ben visibili invogliano ad affondare il cucchiaino in questa soffice cheesecake destrutturata.

Quel che ci aspetta sono una base croccante di biscotti semplicemente sbriciolati, senza aggiunta di burro per compattarli in un'unica base. Seguono soffici nuvole di crema al formaggio, intervallate da una composta espressa di lamponi e fragoline di bosco raccolti nel mio orto la scorsa estate. Ma poteva forse bastare? Certo che no, sono tutti sapori ottimi eppure lo sprint finale arriva dritto dritto dalla salsa al caramello, impreziosita da fiocchi di sale di Maldon che lega ed esalta ogni singolo componente della ricetta.

Il risultato è una giostra di sapori ed emozioni in cui dolce, salato e amaro trovano un perfetto equilibrio influenzandosi a vicenda. Affondare il cucchiaino diventa un gioco, dal risultato sempre diverso, perfetto da condividere nel giorno più romantico dell'anno. ♥☐

## INGREDIENTI PER 4 VASETTI:

- 10 biscotti secchi
- fiocchi di sale di Maldon

## PER LA COMPOSTA DI FRUTTA:

- 450 g di lamponi (anche surgelati)
- 50 g di fragoline di bosco (anche surgelate)

- 200 g di zucchero
- il succo di 1/2 limone

#### PER LA CREMA DI FORMAGGIO

- 250 ml di panna fresca
- 150 g di formaggio spalmabili (io ho usato Philadelphia)
- 1 cucchiaino di zucchero al velo (non vanigliato)

#### PER LA SALSA AL CAMELLO:

- 100 g di zucchero
- 20 ml di acqua
- 40 g di burro
- 100 ml di panna fresca

#### PROCEDIMENTO:



Per la composta di frutta in una pentola versare i lamponi e le fragoline di bosco già mandate, unire lo zucchero e il succo filtrato del limone. Amalgamare bene e portare a bollore poi abbassare la fiamma e proseguire la cottura facendo sobbollire e amalgamando spesso per circa 30 minuti o fino al raggiungimento della consistenza desiderata tenendo conto che per questa ricetta è meglio una composta più morbida.

Per preparare la crema al formaggio in un contenitore a pareti alte, con uno sbattitore elettrico montare la panna fresca con il formaggio spalmabile fino ad ottenere una crema soda,

aggiungere infine lo zucchero velo e mescolare ancora pochi secondi.



Passiamo alla preparazione della salsa di caramello . Versare lo zucchero in un tegame a pareti alte, aggiungere l'acqua e mescolare. Cuocere a fiamma media fino a che lo zucchero sarà completamente sciolto, poi alzare la fiamma e far sobbolire senza più mescolare fino a quando lo zucchero assumerà un colore ambrato. A questo punto possiamo togliere il tegame dal fuoco aggiungere il burro e mescolare fino a che sarà completamente sciolto . Aggiungere infine la panna fresca e mescolare ancora poi riportare il tegame sul fuoco per un minuto a fiamma dolce . Il risultato è una crema liscia e densa. Se preferite un caramello più chiaro e fluido potete aggiungere ancora un poco di panna secondo il vostro gusto. Lasciare raffreddare completamente ( la salsa al caramello che vi rimane potete conservarla in vasetto per circa 10 giorni, in frigorifero).

A questo punto disponiamo di tutti gli ingredienti, non resta che assemblare i nostri vasetti.

Sbriciolare sul fondo di ogni bicchierino circa 1 biscotto secco con una grana medio-grossa. Versare con un cucchiaino a filo un po' di salsa al caramello e guarnire con pochi fiocchi di sale di Maldon. Proseguire con un cucchiaino di composta di frutta e qualche fiocchetto di crema di formaggio, realizzati con la siringa da pasticceria e il cono a stella. Ripetere gli strati una seconda volta per ottenere una porzione più generosa o se preferite fermatevi al primo passaggio .

CONSIGLIO: La Ricetta è semplice ma richiede diversi passaggi, se preferite abbreviare i tempi di preparazione potete utilizzare salsa al caramello e confettura di lamponi già pronte che trovate facilmente in commercio. Il risultato ed il mix di sapori saranno comunque ottimi.