



# Cheesecake Albicocca, Mandorle E Basilico

La freschezza di una cheesecake che evoca il sapore dell'estate.

## Ingredienti

- 80 gr di mandorle spellate**
- 100 gr di albicocche secche**
- 3 cucchiaini di sciroppo d'acero**
- 2 vasetti di yogurt magro**
- 90 gr di formaggio spalmabile  
delicato**
- 3 fogli di gelatina alimentare**
- 1 fialetta di aroma di vaniglia**
- 3 foglie di basilico fresco**





## Preparazione

Mettete a bagno la gelatina in acqua tiepida. Nel frattempo preparate la base: frullate insieme le mandorle, le albicocche e due cucchiaini di sciroppo d'acero.

Riempite il fondo di quattro barattolini con il composto appena ottenuto, livellate bene e mettete in frigo.

Per la crema: con l'aiuto di un estrattore ottenete l'estratto di basilico che sarà intenso di colore e di gusto aromatico, quindi dosatelo bene.

Fate sciogliere la gelatina in pochissima acqua e lasciate intiepidire. Frullate lo yogurt e il formaggio e prelevate un poco di questa crema bianca da mettere a parte e alla quale aggiungerete l'estratto di basilico, mescolando bene.

Per queste dosi io ho messo circa quattro cucchiaini. A questo punto unite la gelatina sciolta ai due composti, quello bianco e quello verde, cioè quello aromatizzato al basilico.

Tirate dal frigo i barattolini e versate – sopra al composto di mandorle e di albicocche che nel frattempo è diventato più compatto – prima la crema bianca poi quella verde, livellate e mettete di nuovo in frigorifero.

Le mie porzioni nel barattolo le ho preparate il giorno prima, dando così alla mia cheesecake il tempo necessario per addensarsi e insaporirsi.



Se la preparate per il giorno stesso, vi consiglio di farla almeno la mattina per la sera e lasciarla in frigo fin quando non dovete servirla.

### Nota

Se non potete realizzare l'estratto di basilico usate l'essenza. Si acquista in erboristeria. Cominciate col dosare poche gocce poi, assaggiando, vi regolate col sapore.