



# Mini cheesecake al mango e lime

  
DOLCETTI

 MEDIA

 40 MINUTI

 24 PORZIONI

## Ingredienti

### PER L'IMPASTO:

- 225 g farina bianca 00
- 1 uovo
- 150 g zucchero
- 1 fialetta di [Aroma vaniglia PANEANGELI](#)
- 1 scorza grattugiata lime
- 1 pizzico di sale
- mezza bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#) (2 cucchiaini)
- 75 g burro freddo di frigorifero

### PER FARCIRE E DECORARE:

- 500 g formaggio spalmabile
- 200 g zucchero
- 1 fialetta di [Aroma vaniglia PANEANGELI](#)
- 2 uova
- 50 g [Amido di Mais PANEANGELI](#)
- 200 g panna da montare
- 1 mango (320 g pulito)
- 25 ml succo lime
- 200 ml acqua
- 1 confezione di [Gelatina in Fogli PANEANGELI](#)
- 1 scorza di lime tagliata a listerelle\_
- [Cuoricini di cioccolato PANEANGELI](#)

---

## Preparazione

1. Per l'impasto setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi zucchero, aroma vaniglia, scorza di lime, sale, LIEVITO PANE DEGLI ANGELI e burro. Amalgama il tutto con una forchetta. Lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
2. Stendi l'impasto sul fondo di uno stampo rettangolare in alluminio da 8 porzioni (32 x 25,5 cm circa) imburato ed infarinato o foderato con carta da forno.
3. In una terrina mescola formaggio spalmabile, 150 g di zucchero, aroma vaniglia, uova, amido e panna.
4. Versa delicatamente la crema sull'impasto, livellala e cuoci per 45-50 minuti nella parte inferiore (media per forno a gas) preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
5. Metti in ammollo la gelatina in fogli in acqua fredda per 10 minuti.
6. Frulla il mango mondato, versalo in un pentolino con lo zucchero rimasto e il succo di lime e scaldalo bene; incorpora la gelatina in fogli e distribuisci il composto sulla torta intiepidita. Poni in frigorifero per almeno 3 ore.
7. Taglia in 24 parti il dolce ben raffreddato e decoralo con cuoricini di cioccolato e scorza di lime.
8. Conserva in frigorifero il prodotto pronto per il consumo.

2018 © *PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988