

Mousse cheesecake alla ricotta con mini babà al caffè

[Mousse cheesecake alla ricotta con mini babà al caffè](#)

2 [Dolci a go go!!!](#) by Dolci a gogo / 3d // keep unread
// hide // preview



La cheesecake ricotta e mini babà al caffè è quanto di più peccaminoso si possa preparare in cucina. Un dolce che richiede un pochino di attenzione nella preparazione ma che vi ricompenserà con un gusto unico e inimitabile.

Questa cheesecake mi ha davvero conquistata anche perchè unisce insieme 3 miei grandi amori come le cheesecake appunto, i babà ed il caffè.

Un dolce che sposa l'innovazione di un dolce americano dalle mille trasformazioni con la tradizione della pasticceria napoletana perchè cosa c'è di più napoletano del caffè e dei babà che in questa ricetta ho preparato in versione mignon, utilizzando lo stampo per mini babà della [Pavoni](#) che ha reso questi bocconcini ancora più invitanti e goduriosi!!!

Nota-Per abbreviare i tempi potete anche acquistare i babà in pasticceria e bagnarli nel caffè..non è proprio la stessa cosa ma essendo una ricetta abbastanza lunga, con i babà pronti i tempi si accorciano notevolmente.



Mousse cheesecake alla ricotta con mini babà al caffè

Per la base

200 g di biscotti al cioccolato

70 g di burro [Occelli](#)

Sciogliere il burro e mescolare nei biscotti tritati finemente.

Versateli nello stampo a cerchio apribile quindi dopo averli distribuiti uniformemente riponete lo stampo nel frigo.

Per i mini babà al caffè

Per la pasta

240 g di farina

80 g di burro

40 g di zucchero

3 uova

20 g di lievito di birra

4 g di sale

Per lo sciroppo al caffè

300 ml di acqua

150 g di zucchero

30 g di caffè solubile

Con un terzo della farina fare un panetto: sciogliere il lievito di birra in 2-3

cucchiaini di acqua tiepida e amalgamarlo alla poca farina.

Lavorare la pasta col polso, renderla liscia quindi metterla su un piatto infarinato a lievitare per una trentina di minuti.

Quando si gonfia porla in una ciotola concava, versarvi le uova, il burro tenuto per qualche ora a temperatura ambiente e amalgamare con le dita. Aggiungere la restante farina, lo zucchero e il sale.

Ottenuto un impasto morbido, sbatterlo più volte nel modo seguente: prenderlo tra le dita, sollevarlo e sbatterlo nella stessa ciotola fino a quando presenta delle bolle.

A questo punto lasciarlo nello stesso recipiente per circa 40 minuti a lievitare.

Quando è cresciuto, metterlo porzionato nelle formine in silicone per mini babà unti di burro. Riempire le forme fino ad una loro metà.

Far lievitare di nuovo quindi informare in forno già riscaldato a 180' per 15 minuti. Sformare i Babà e lasciarli raffreddare.

Fate uno sciroppo a caldo con l'acqua, lo zucchero, il caffè solubile.

Lasciate in infusione per 15 minuti, quindi inzuppate nella bagna ancora calda i babà. Strizzateli e metteteli a scolare a testa in giù.



Mousse

alla ricotta

- 85 g di zucchero semolato
- 40 g di tuorli
- 20 ml acqua
- 250 g di ricotta di pecora
- 9 g di gelatina
- 250 g di panna

1 bacca di vaniglia

Miscelate i tuorli, la vaniglia, l'acqua e lo zucchero.

Scaldateli sul fuoco fino alla temperatura di 85 °C, quindi metteteli nella planetaria e montateli fino a raffreddamento.

Unite allora la ricotta setacciata, la gelatina precedentemente ammollata in acqua e sciolta in due dita di latte.

Alleggerite il tutto con la panna semimontata. Tenete da parte in frigorifero.

Finitura

200 ml di panna montata

Mini babà q.b.



Per il montaggio

Predete lo stampo con la base di biscotti dal frigo, tagliate i babà a metà e posizionatevi a raggiera sui biscotti quindi unite la mousse alla ricotta e posizionate altri babà interi sulla crema e riponete in frigo per 3-4 ore. Prima di servire decorate con ciuffi di panna e altri babà sempre bagnati nel caffè.

[Visit Website](#)