

## Cheesecake alle pesche

*Ti va una fetta di fresco cheesecake? Dai, solo un pezzettino!*



Se segui tutti i giorni uno [stile di vita sano](#), mangi in modo corretto e svolgi regolarmente attività fisica, uno **strappo alla regola**, ogni tanto, è ben accetto. E quello che ti proponiamo oggi è proprio una buonissima eccezione: una freschissima cheesecake alle pesche, perfetta per compleanni o altre occasioni speciali. **Perché resistere?**

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 20 min. + 2 ore per il congelamento**

### Ingredienti (per una tortiera del diametro di 14 cm)

300 g di yogurt greco magro al naturale  
**250 g di ricotta fresca Despar**  
3 pesche  
100 g di biscotti integrali  
**30 g di miele di acacia Despar Premium**  
**30 g di burro Despar Premium**  
**20 g di mandorle sgusciate Bio, Logico Despar**  
**20 g di zucchero di canna Despar**  
4 foglie di menta

### Procedimento

1. Trita i biscotti assieme alle mandorle e impastale con il burro ammorbidito a temperatura ambiente.
2. Con l'impasto ottenuto, crea la base distribuendo i biscotti sul fondo della tortiera e schiacciandoli con un cucchiaio in modo da livellarli.
3. Unisci in un recipiente lo yogurt, la ricotta, lo zucchero, il miele e le foglie di menta tritate. Mescola bene e aggiungi anche una pesca tagliata a dadini.
4. Versa l'impasto sopra la base di biscotti e decora la superficie con le fettine ottenute dalle due pesche avanzate.
5. Riponi il dolce in congelatore e lascia rapprendere per almeno due ore. Prima di servire, preleva dal congelatore e lascia riposare 15 minuti a temperatura ambiente.