

## CHEESECAKE NATALIZIA

*Una cheesecake al cioccolato bianco e frutta ideale per le feste*



### INGREDIENTI:

**200 grammi** Biscotti al cacao  
**100 grammi** burro  
**250 grammi** mascarpone  
**150 grammi** philadelphia  
**300 grammi** cioccolato bianco Emilia  
**150 grammi** Yogurt greco  
**100 grammi** Zucchero  
**100 grammi** panna  
**6 grammi** Gelatina in fogli  
**80 grammi** Cioccolato fondente Emilia



Difficoltà  
**MEDIA**



Preparazione  
**260 min**



Porzioni  
**8**

**1**

Sbriciolare finemente i biscotti per la base del cheesecake. Fondere il burro ed aggiungerlo ai biscotti. Versare il composto in uno stampo a cerniera da 26cm e schiacciate per bene con un bicchiere fino a coprire tutto il fondo e riporlo in frigorifero

### CONSIGLIO

Potete decorare la cheesecake con frutta glassata nel cioccolato fondente, precedentemente sciolto a bagnomaria o in microonde. Appena sciolto, aiutandosi con uno stuzzicadenti, immergere la frutta nel cioccolato fuso, metterla su un piatto coperto da carta forno e lasciare raffreddare in frigorifero. Potete utilizzare frutti come ribes, lamponi, fragole.

**2**

In una ciotola lavorare il formaggio fresco e lo zucchero, aggiungere il mascarpone e lo yogurt, montare la panna di latte e mescolarla al composto del cheesecake. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria ed aggiungerlo al composto di formaggi.



- 3** Ammorbidire la gelatina in fogli in acqua fredda per 5 minuti. Strizzarla e scioglierla sul fuoco in 3-4 cucchiari di acqua, latte o panna, versarla nel composto e mescolate velocemente. Versare il composto così terminato nello stampo a cerniera.
- 4** Mettere in frigo almeno 4 ore e infine guarnire il cheesecake al cioccolato bianco a piacere.