

CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO

Un classico americano che non tramonta mai... ma in versione ancora più golosa! Unica con scaglie di cioccolato bianco! Da provare assolutamente, un contrasto tra cremosità e croccantezza



INGREDIENTI:

- 200 g biscotti
- 100 g burro
- **Per la crema al cioccolato bianco:**
- 250 g formaggio fresco spalmabile
- 250 g panna fresca liquida
- 100 q.b. cioccolato bianco
- 5 g gelatina in fogli
- 70 g zucchero a velo
- Per decorare:**
- scaglie grosse di cioccolato bianco



Difficoltà
FACILE



Preparazione
25 min
+ 3 ore riposo



Porzioni
8

- 1** Mettete i biscotti nel mixer e tritateli. Trasferiteli in una ciotola e unite il burro fuso. Mescolate bene i due ingredienti fino ad ottenere un composto ben compatto.

CONSIGLIO

Le scaglie di cioccolato possono essere fatte a piacimento più o meno grandi

- 2** Foderate la tortiera con la carta forno e versate il composto per la base della cheesecake al cioccolato bianco. Compattatelo bene con il dorso di un cucchiaio e mettetelo in frigorifero.

- 3** Mettete i fogli di gelatina in acqua fredda e lasciateli ammorbidire. Scaldate due cucchiai di panna fresca liquida, strizzate la gelatina e scioglietela nella panna calda. In una ciotola versate la restante panna fresca e montatela a neve ben ferma con le fruste elettriche.



- 4** Mettete in una ciotola il formaggio fresco spalmabile e lo zucchero a velo. Mescolate con una spatola per renderlo cremoso. Tritate il cioccolato bianco e mettetelo in una ciotola. Fatelo sciogliere a bagnomaria o nel microonde. Unite il cioccolato bianco sciolto al formaggio cremoso zuccherato e mescolate con una spatola

- 5** Unite alla crema di formaggio e cioccolato anche la panna montata poco per volta con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Infine, aggiungete la gelatina sciolta e mescolate. Quando la crema per la torta fredda sarà ben amalgamata versatela sulla base di biscotti e livellate la superficie.

- 6** Mettete la cheesecake al cioccolato bianco in frigorifero per almeno 3 ore. Trascorso il tempo di riposo della torta al cioccolato bianco, estraetela dallo stampo, mettetela su un piatto e decoratela con scaglie grosse di cioccolato bianco.