

## 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.