

## CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO 70%

*Torta fresca e golosa, ottima sia per merenda che per colazione. Ideale per la stagione estiva.*



### INGREDIENTI

#### PER LA BASE DI FROLLA

- 250 g di farina
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 80 g di zucchero a velo

#### PER LA CHEESE CAKE:

- 100 g di panna
- 250 g di formaggio cremoso tipo philadelphia
- 500 g di ricotta
- 10 g di gelatina in fogli
- 100 g di zucchero a velo
- 80 g di cioccolato bianco Emilia Zaini
- scorza grattugiata di 2 lime

#### PER DECORARE:

- 2 lime
- scaglie cioccolato fondente 70% Emilia Zaini



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
50 min +2  
ore



Porzione  
8

**1**

**PASTA FROLLA:** in una ciotola mettere la farina, lo zucchero e il burro a tocchetti, mescolare velocemente cercando di non scaldare troppo il composto. aggiungere l'uovo e continuare ad impastare fino ad ottenere una palla omogenea. coprire con la pellicola e mettere in frigorifero a riposare per 30/45 min circa.

### CONSIGLIO

Si può sostituire il lime con il limone e decorare con della menta fresca; e' possibile usare della pasta brisee già pronta

- 2** preriscaldare il forno ventilato a 180°C;
- 3** Stendere la frolla con l'aiuto del mattarello per uno spessore di circa 4 mm, foderare uno stampo per crostate da circa 28 cm con carta forno e adagiare la frolla, pizzicando i bordi. bucherellare la superficie. Infornare cuocere per circa 20 min finché dorata. Tirare fuori dal fuoco e far raffreddare.
- 4** CHEESECAKE: mentre la frolla cuoce, mettere a bagno in acqua fredda la gelatina. in una ciotola, mescolare la ricotta, lo zucchero a velo, la scorza grattugiata del lime e il formaggio cremoso; mettere la panna sul fuoco e, appena calda, aggiungere la gelatina. Mescolare bene fino a che la gelatina sia completamente sciolta. Aggiungere al composto di ricotta e formaggio e mescolare bene.
- 5** Sciogliere il cioccolato bianco a bagno maria, unirlo alla crema e mescolare bene. Versare la crema così ottenuta sulla base di frolla e far raffreddare in frigorifero per circa 2 h Decorare con delle fettine di lime e del cioccolato fondente a scaglie.