

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheese cake allo yogurt banane e nutella

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [3 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *4 ORE DI RIPOSO*

---



## PER DECORARE

BANANE tagliate a rondelle e passate nel succo di limone e nello zucchero - 2

## PREPARAZIONE

1 Nel mixer frullare i biscotti.

Sciogliete il burro.

Unite burro e biscotti e mescolare fino ad avere un composto omogeneo.



2 Foderate il fondo di una tortiera da 26 cm con della carta forno.



**3** E coprite il fondo con i biscotti pressando bene, mettete la tortiera in frigo.

Per la crema alle banane: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti e scioglietela nel latte caldo.

Nel frullatore mettete le banane, la ricotta, lo yogurt, lo zucchero ed il latte con la gelatina.



**4** Frullare fino ad avere una crema.

Versare il composto nella tortiera.



**5** Mettete in frigo per due ore.

Per la crema alla nutella: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti e scioglietela nel latte caldo.

Sciogliete la nutella nel microonde e unitela al latte con la gelatina, mescolare bene.



**6** Versate sopra la crema alla banana che nel frattempo si sara' solidificata.



7 Mettete in frigo per due ore.

Decorate con le rondelle di banane.



