

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheese cake con nocciole e caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



PER LA BASE

BISCOTTI PETIT 300 gr

BURRO 170 gr

PER LA COPERTURA

UOVA 4

ZUCCHERO 160 gr

MASCARPONE 200 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE 200 gr

CAFFÈ RISTRETTO 30 ml

NUTELLA 3 cucchiai da tavola

PER DECORARE

CACAO AMARO poco (oppure poco cioccolato alle nocciole tritato) -

PREPARAZIONE



2 Per la base: nel mixer tritare i biscotti.



3 Unite il burro fuso, mescolare bene.

Versate il composto nello stampo da 28 cm livellando bene.

Fate riposare in frigo.



4 Per la farcia: in una ciotola mescolare i tuorli con lo zucchero.

Unite il mascarpone e mescolare.



5 Sciogliete a bagnomaria i due tipi di cioccolato insieme al caffè ed uniteli al composto.



6 Mescolare bene quindi unite anche la Nutella.



7 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi.

Unite gli albumi al composto principale e mescolare delicatamente.



8 Versate la crema sulla base.



9 Fate riposare in frigo almeno 12 ore.



10 Prima di servire spolverate con cacao amaro.



