

**DOLCI, FRUTTA E DESSERT** 

## Cheesecake al cioccolato al latte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il cheesecake al cioccolato al latte è una classica versione golosa della torta al formaggio più famos al mondo. Deliziosa e imponente, sarà un dolce graditissimo a fine pasto, soprattutto dai più picco che ameranno certamente il gioco di consistenze che rende questo dolce così irresistibile.

Provate anche queste deliziose cheesecake:

Cheesecake al cioccolato facile
Cheesecake al dulce de leche
Cheesecake al limone

PANNA da montare - 125 ml

ZUCCHERO 2 cucchiai da tavola

CIOCCOLATO AL LATTE in scaglie o
riccioli -

## PREPARAZIONE

1 Per la base: tritate i biscotti ed amalgamateli al burro.



2 Prendete uno stampo da 23 cm, foderate il fondo con della carta forno e distribuite sul fondo il composto ai biscotti pressandolo leggermente; riponete in frigorifero.



Nella ciotola di una planetaria dotata di gancio a foglia, lavorate il formaggio con lo zucchero a velocità medio alta fino ad ottenere un composto omogeneo, circa 3 minuti.



4 Aggiungete le uova, una alla volta, lavorando dopo ogni aggiunta.



5 Incorporate la panna acida e la vaniglia.



6 Dividete il composto a metà.

Incorporate il cioccolato in una metà e versate il composto bianco sulla base fredda, livellando lo strato.





7 Versate, ora, il composto al cioccolato sullo strato bianco livellando anch'esso.



Infornate a 180°C per 55-65 minuti o fino a che la superficie sia leggermente dorata.



9 Lasciate freddare il dolce per 2 ore, quindi copritelo con la pellicola e riponete in frigorifero per almeno 6 ore prima di decorare e servire.

Montate la panna in una planetaria con la ciotola molto fredda aggiungendo, via via, lo zucchero.



Decorate il cheesecake freddo con la panna montata a piacere con una sac à poche dotata di bocchetta a stella; cospargete con i riccioli di cioccolato.





