

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake tre gusti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cheesecake tre gusti, così chiamata perchè sono proprio tre i livelli di golosità attraverso cui passerete prima di raggiungere la base di fantastici biscotti Ringo. Uno strato di purea di fragole, uno strato di cioccolato bianco, uno strato di cioccolato fondente: ecco quello che vi aspetta e allora, forchetta alla mano, datevi da fare e godetevi questi momenti di dolce serenità!

INGREDIENTI PER LA BASE

BISCOTTI farciti al cioccolato tipo Ringo -
110 gr

BURRO fuso - 50 gr

PER LA FARCIA

FORMAGGIO SPALMABILE tipo

Philadelphia - 750 gr

ZUCCHERO 150 gr

VANILLINA 1 bustina

CIOCCOLATO FONDENTE 60 gr

CIOCCOLATO BIANCO 60 gr

FRAGOLE 120 gr

PER LA DECORAZIONE

CIOCCOLATO FONDENTE 90 gr

BURRO 30 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per la crosta: in una ciotola amalgamate i biscotti tritati con il burro.



- 2 Prendete uno stampo da 20 cm con cerniera, foderate il fondo con la carta forno e distribuitevi il composto di biscotti, senza imburrarlo, schiacciandolo leggermente sul fondo; riponete in frigorifero.

Per la farcia: nella planetaria dotata di gancio a foglia, lavorate il formaggio e lo zucchero a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto liscio, per 3 minuti.



3 Incorporate la vaniglia.



4 Dividete il composto in tre porzioni uguali. Unite il cioccolato fondente ad una parte, il cioccolato bianco ad un'altra parte e la purea di fragole all'ultima porzione.

Qualora con l'aggiunta dei cioccolati fusi, il composto risultasse grumoso, scaldatelo leggermente al microonde per omogeneizzare il tutto.





- 5 Versate il composto al cioccolato fondente sulla base fredda, livellando lo strato; riponete in frigorifero per 5 minuti.



- 6 Cospargete, quindi con la pastella al cioccolato bianco coprendo completamente lo strato al cioccolato fondente; riponete in frigorifero per altri 5 minuti.



- 7 Infine, distribuite il composto alla fragola sullo strato al cioccolato bianco.



8 Riponete il cheesecake in frigorifero per almeno 6 ore prima di decorare e servire.

Decorate il cheesecake a piacere con del cioccolato fuso e/o con delle fragole.

