

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alla nutella

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Hai voglia di fare un dolce speciale che sia perfetto per grandi e piccoli? La **cheesecake alla Nutella** è ciò che fa per te! La nostra **ricetta** è **senza colla di pesce!**

Fare questa speciale torta alla **Nutella** è davvero semplice. La base croccante e saporita regge una crema deliziosa e golosa. La Nutella si sa, è buona in qualsiasi versione, dai [nutellotti](#) alle [crepes](#), ma credimi: all'interno di questa **cheesecake** è favolosa!

Ti va una fetta?? Prova a farla, è facilissima... la cosa più complicata è aspettare il tempo di riposo senza provare ad affondarci il dito!

Se ami le cheesecake ecco qualche altra deliziosa

ricetta:

[cheesecake all'arancia](#)

[cheesecake al lime](#)

[cheesecake alla ricotta](#)

[cheesecake al cioccolato facile](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI 200 gr

BURRO 80 gr

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

FORMAGGIO SPALMABILE 600 gr

NUTELLA® 400 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

NOCCIOLE TOSTATE

PREPARAZIONE

- 1 In un mixer frulla i biscotti alla massima potenza in modo da ottenere una polvere finissima, quindi versali in una scodella e unisci il burro fuso (al microonde oppure in un pentolino).

Mescola bene fino a che il composto non sarà simile alla “sabbia bagnata”.





2 Prendi il piatto da portata sul quale servirai la cheesecake alla Nutella e sistemaci sopra un anello per torte da 20 cm. (in alternativa puoi usare uno stampo con cerniera) e rovescia al suo interno il composto, livellando con cura con il dorso di un cucchiaio, in modo da realizzare una base liscia e ben compatta.

Metti a rassodare in frigorifero mentre prepari la farcitura.





3 In una scodella versa il formaggio spalmabile e un cucchiaio di nutella, mescola e unisci la restante nutella, amalgamando molto bene fino ad ottenere una crema liscia e corposa.





4 Riprendi il piatto con la base dal frigorifero e versa la farcitura, livella con una spatola e

lascia riposare in frigorifero per una notte intera.

Al momento di servire la cheesecake alla nutella, tirala fuori dal frigorifero 5-10 minuti prima, quindi sfila delicatamente l'anello (per aiutarti a staccarla dai bordi puoi usare un leccapentole, oppure attendere qualche minuto in più).

Decora con un trito grossolano di nocciole tostate.



CONSIGLIO

Per una farcitura più economica puoi sostituire metà dose del formaggio spalmabile con pari peso di ricotta vaccina.

CONSERVAZIONE

Conserva la cheesecake alla nutella in frigorifero per 4-5 giorni nella parte bassa, più fredda.