

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheese cake tricolore al cioccolato

di: *ss83*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 6 ORE 40 MINUTI DI RIPOSO



PER LA BASE

190 g di biscotti secchi ai cereali

3 cucchiaini di zucchero

90 g di burro fuso.

PER LA CREMA

190 ml di latte

1 bustina di vanillina

100 g di zucchero

12 g di gelatina in fogli

560 g di mascarpone

380 g di panna da montare

100 g di cioccolato fondente

100 g di cioccolato al latte

100 g di cioccolato bianco.

PER DECORARE

panna montata.

PREPARAZIONE

1 Foderate una tortiera da 26 cm con della carta forno.

Tritate i biscotti con lo zucchero nel bimby per 15 secondi a velocità 8.

Toglieteli dal boccale e mescolare con il burro fuso.

Foderate la tortiera con il composto di biscotti e burro, aiutatevi con il dorso del cucchiaio, mettete in frigorifero per 30 minuti.

Mettete a bagno la gelatina per 10 minuti.

Nel frattempo pulite bene e asciugate il boccale del bimby, inserite la farfalla e mettetelo nel congelatore per alcuni minuti.

Nel boccale freddo mettete la panna e montare per 2 minuti a velocità 5, mettete la panna in una ciotola.

Inserite nel boccale il mascarpone, il latte, la vanillina e lo zucchero e mescolare bene per 2 minuti a velocità 3. Aggiungete la panna montata amalgamando delicatamente.

In un pentolino, fate fondere a fuoco dolce la gelatina con 2-3 cucchiai di acqua.

Quando è ancora ben calda, aggiungervi 2 - 3 cucchiaini di composto, amalgamando, poi versate la gelatina 'allungata' nella crema di mascarpone e amalgamate bene.

Dividete la crema in 3 porzioni.

Fate sciogliere a bagnomaria i tre cioccolati separatamente con una noce di burro e 20gr di latte.

Amalgamarli alle tre porzioni di crema, otterrete così una crema al cioccolato bianca una al cioccolato fondente ed una al cioccolato al latte.

Togliete la base dal frigo.

Fare un primo strato di crema al cioccolato bianco sopra la base e mettete nel congelatore per 6 minuti.



2 Coprite con la crema al cioccolato al latte e rimettete nel congelatore per altri 6 minuti.



3 Ultimate con la crema al cioccolato fondente.



4 Mettete la torta in frigo per 6 ore.



