

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheesecake al cioccolato al latte

di: *Cookaround*

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 famosa al mondo. Deliziosa e imponente, sarà un dolce graditissimo a fine pasto, soprattutto dai più piccoli che ameranno certamente il gioco di consistenze che rende questo dolce così irresistibile.

## INGREDIENTI PER BASE

BISCOTTI FARCITI AL CIOCCOLATO ( tipo Ringo ) - 140 gr

BURRO fuso - 50 ml

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

FORMAGGIO SPALMABILE ( tipo Philadelphia ) - 1 kg

PANNA ACIDA 250 ml

CIOCCOLATO AL LATTE sciolto e fatto raffreddare - 120 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 250 gr

VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1 cucchiaino da tè

## INGREDIENTI PER DECORARE

PANNA da montare - 125 ml

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

## 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.



- 3 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.



**8** 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.



**10** 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.

