

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake red velvet

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il cheesecake red velvet è ciò che succede quando una torta al formaggio inglese incontra la regina della pasticceria più golosa! La cheesecake red velvet diventa così un vero trionfo: splendida, lussuosa, dolce notevole e prelibato che unisce alla semplicità della preparazione un risultato incredibile che lascerà stupiti i vostri ospiti a tavola!

CIOCCOLATO AL LATTE tritato - 375 gr
CIOCCOLATO FONDENTE tritato - 175 gr
BURRO 230 gr
BURRO 30 gr

PREPARAZIONE

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



- 2 Prendete uno stampo dotato di cerniera di 23 cm di diametro, foderatene il fondo con della carta forno e distribuitevi il composto di biscotti pressandolo leggermente; riponete in frigorifero.



3 In una ciotola stemperate il cacao nell'acqua calda e mettete da parte.



4 In una planetaria dotata di gancio a foglia, lavorate il formaggio, la panna, la vaniglia e lo zucchero a velocità medio-alta fino ad ottenere un composto liscio, circa 3 minuti.



5 Aggiungete le uova ed i tuorli, uno alla volta, lavorando dopo ogni aggiunta.



6 Incorporate il colorante alimentare ed il cacao sciolto nell'acqua.





7 Versate il composto sulla base fredda livellando la superficie.



8 Infornate a 180°C per 45-55 minuti o fino a che la superficie sia leggermente dorata e crepata.

Lasciate freddare per 2 ore, quindi coprite con la pellicola e lasciate in frigorifero per almeno 6 ore prima di decorare e servire.

Per decorare: fate fondere a bagnomaria i cioccolati, mescolando fino ad ottenere un composto liscio. Lasciate freddare a temperatura ambiente.



9 In una planetaria con frusta montate il burro ed i cioccolati fusi a velocità medio fino a che risulterà uniforme nel colore, circa 3 minuti.



10 Mettete la ciotola in frigorifero per 10 minuti per rassodare il composto.

Rimettete la ciotola nella planetaria e montate fino a che risulterà spumoso, circa 2 minuti.



11 Qualora risultasse troppo compatta, ammorbidite la mousse con qualche cucchiaino di panna.

Decorate la superficie del cheesecake con questa crema spumosa.



