


CheeseCake ai due cioccolati

10 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
75 g burro
10 g cacao amaro 2 cucchiaini
200 ml panna da montare
400 g PHILADELPHIA
50 g cioccolato fondente sciolto
50 g cioccolato bianco sciolto

Per decorare:

cioccolato fondente sciolto
1 cioccolato bianco sciolto

- 1 Monta lo stampo e mettilo su una lastra da forno. Sciogli il burro in un pentolino a fiamma moderata e poi togliilo dal fuoco. Aggiungili il preparato per fare il fondo della torta insieme al cacao amaro e amalgama bene.
- 2 Distribuisci il composto sullo stampo premendo bene con un cucchiaio per ottenere un fondo uniforme e compatto. Se vuoi, puoi creare un cestino con un bordo alto 1 cm circa.
- 3 Versa la panna in una terrina a sponde alte insieme al PHILADELPHIA. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità per non più di 30 secondi. Incorpora il preparato per crema con un cucchiaio e mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 4 Incorpora a metà della crema il cioccolato fondente e distribuiscila con una tasca da pasticciere sul fondo torta livellandolo.
- 5 Incorpora il cioccolato bianco sciolto alla crema rimasta e con una tasca da pasticciere distribuiscila sulla crema scura livellandola.
- 6 Cuoci per 1 ora sul ripiano inferiore (medio per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C). Lascia raffreddare, poi poni il dolce in frigorifero per almeno 2 ore.



cameo

- 7 Decora a piacere la torta raffreddata con il cioccolato fondente e il cioccolato bianco sciolti.
- 8 Prima di servire, stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello.
- 9 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

