

CheeseCake al cioccolato bianco e caramello

10 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake cameo
75 g burro
200 ml panna
500 g PHILADELPHIA
100 g cioccolato bianco tritato

Per decorare:

400 ml panna da montare
100 g cioccolato bianco tritato
Guarnizione al Caramello
PANEANGELI

- 1 In un pentolino sciogli il burro a fiamma moderata. Una volta sciolto, togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta e amalgama bene.
- 2 Distribuisci in 10 pirottini (di alluminio o silicone del diametro di circa 8 cm) premendo bene con un cucchiaino per ottenere un fondo uniforme e compatto.
- 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, il cioccolato bianco con un cucchiaio e mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo. Distribuisci la crema nei pirottini e livellala.
- 4 Cuoci per 30-35 minuti sul ripiano medio (alto per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C). Lascia raffreddare, poi poni in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Porta a bollore 400 ml di panna, aggiungila gradatamente a 100 g di cioccolato bianco tritato, mescola e crea una massa liscia e omogenea. Copri con pellicola trasparente e poni a raffreddare in frigorifero.
- 6 Lavora con lo sbattitore elettrico il composto di cioccolato bianco raffreddato fino ad ottenere una massa gonfia e densa.



cameo

- 7 Prima di servire, sforma le CheeseCake raffreddate. Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella crea un ciuffo di crema sulle CheeseCake e decora con la guarnizione al caramello.

- 8 Conserva le CheeseCake pronte per il consumo in frigorifero e consumale entro 48 ore.

