

CheeseCake al cioccolato

10 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
75 g burro
15 g cacao amaro 3 cucchiaini
200 ml panna da montare
400 g PHILADELPHIA
100 g cioccolato fondente sciolto

Per decorare:

100 g PHILADELPHIA Classica
100 g cioccolato fondente tritato
ribes rosso a piacere

- 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. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta insieme ad 1 cucchiaino di 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 e al cioccolato. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità per non più di 30 secondi. Incorpora il preparato per crema e il cacao rimasto con un cucchiaio e mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo. Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella.
- 4 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.
- 5 In un pentolino sciogli a fuoco basso 100 g di PHILADELPHIA e 100 g di cioccolato fondente tritato, distribuiscilo sulla torta raffreddata e riponi nuovamente in frigorifero.



cameo

- 6 Prima di servire, decora a piacere con frutta fresca e poi stacca il bordo dello stampo.
- 7 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

