


# CheeseCake al pompelmo rosa e cioccolato bianco

10 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Ingredienti:**

1 confezione di CheeseCake  
cameo  
85 g burro  
15 g cacao amaro 3 cucchiaini  
200 ml panna da montare  
500 g PHILADELPHIA  
150 g cioccolato bianco sciolto  
1 scorza grattugiata pompelmo  
rosa

**Per decorare:**

50 ml succo di pompelmo rosa  
scorza di pompelmo rosa tagliata  
a listarelle

- 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 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** Pesa 25 g di miscela della crema e tienili per la decorazione.
- 4** 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 rimasto, la scorza di pompelmo rosa e mescola fino ad ottenere una crema omogenea. Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella.
- 5** 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

- 6 In un ciotolino aggiungi, gradatamente mescolando, il succo di pompelmo rosa ai 25 g di miscela per crema, mescola fino ad ottenere una gelatina omogenea e poni in frigorifero per 2 ore.
- 7 Prima di servire, distribuisce la gelatina addensata sulla torta raffreddata e le scorzette di pompelmo rosa. Poi stacca il bordo dello stampo.
- 8 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

