

CheeseCake banana e cioccolato

circa 10 - 12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di CheeseCake
cameo

85 g burro

10 g cacao amaro

100 g banane

100 ml latte di riso freddo di
frigorifero

500 g PHILADELPHIA

Per decorare:

50 g cioccolato fondente tritato

100 g banane tagliata a rondelle

- 1 Sciogli il burro a fiamma bassa in un pentolino e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta insieme al cacao amaro e amalgama bene.
- 2 In una terrina frulla con il frullatore ad immersione la banana e il latte di riso.
- 3 Versa il composto di banana e latte di riso in una terrina a sponde alte insieme al PHILADELPHIA. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungi il preparato per crema e monta per 3 minuti alla massima velocità.
- 4 Amalgama alla crema il cioccolato tritato.
- 5 Distribuisci 1/3 del biscotto in 10-12 vasetti (o bicchierini) con un cucchiaino, creando un fondo uniforme senza premere.
- 6 Con una tasca da pasticciere distribuisci il composto cremoso nei vasetti, alternandolo a strati di biscotto, e poi riponi il dolce in frigorifero per almeno 2 ore.
- 7 Prima di servire, decora a piacere con le rondelle di banana.



cameo

- 8 Conserva i vasetti di CheeseCake pronti per il consumo in frigorifero e consumali entro 48 ore.

