

# CheeseCake cocco e cioccolato

circa 10 - 12 porzioni



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di CheeseCake  
cameo  
85 g burro  
50 g cocco grattugiato  
500 g PHILADELPHIA  
100 ml latte di cocco freddo di  
frigorifero  
50 g cioccolato fondente tritato

**Per decorare:**

cioccolato fondente tritato

- 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 cocco grattugiato e amalgama bene.
- 2 Distribuisci 1/3 del biscotto in 10-12 vasetti (o bicchierini) con un cucchiaino, creando un fondo uniforme senza premere.
- 3 Versa il latte di cocco freddo di frigorifero 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 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.
- 6 Prima di servire, decora a piacere con il cioccolato tritato.
- 7 Conserva i vasetti di CheeseCake pronti per il consumo in frigorifero e consumali entro 48 ore.