

CheeseCake more e cioccolato

10 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake cameo
5 g cacao amaro (1 cucchiaino)
85 g burro
500 g PHILADELPHIA
100 ml latte freddo di frigorifero
(meglio se intero o parzialmente
scremato)
50 g more

Per decorare:

150 ml panna da montare
100 g cioccolato fondente
cioccolato bianco sciolto
7 more

1 Prepara la crema ganache:

In un pentolino scalda bene la panna, aggiungi il cioccolato fondente tritato, mescola fino a ottenere una crema omogenea. Versa il composto in una terrina, copri con pellicola trasparente e poni a raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

2 Prepara lo stampo:

Monta lo stampo seguendo le istruzioni e mettilo su un piatto.

3 Prepara la base biscotto:

Sciogli il burro in un pentolino a fiamma bassa e togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta insieme al cacao amaro e amalgama bene.

4 Distribuisci il biscotto:

Distribuisci il composto sullo stampo premendo bene con un cucchiaio per ottenere un fondo uniforme e compatto. Se vuoi, puoi creare un cestino con il bordo alto 1 cm circa. Riponi in frigorifero per almeno 10 minuti.



cameo

5 Frulla le more:

Versa il latte freddo di frigorifero in una terrina a sponde alte insieme alle more e frulla il tutto con un frullatore ad immersione.

6 Prepara la crema:

Aggiungi la PHILADELPHIA insieme al latte frullato con le more. 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.

7 Distribuisci la crema:

Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella.

8 Fai raffreddare la torta:

Riponi la torta in frigorifero per almeno 2 ore.

9 Decora le more e crea i decori:

Con un conetto di carta da forno e il cioccolato bianco sciolto decora le more, crea dei cancelletti su un foglio di carta da forno e poni il tutto su un vassoio in frigorifero.

10 Monta la crema ganache:

Con uno sbattitore elettrico monta leggermente al ganache raffreddata fino ad ottenere una crema densa.

11 Decora la torta:

Con una spatola distribuisci la ganache sulla torta livellandola, decora a piacere la superficie con le more e i cancelletti di cioccolato bianco e poni in frigorifero per almeno 30 minuti.

12 Conserva la torta:

Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

