

# 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 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 Monta lo stampo e mettilo su un piatto. 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.
- 3 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.
- 4 Versa il latte freddo di frigorifero in una terrina a sponde alte insieme alle more e frulla il tutto con un frullatore ad immersione.
- 5 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.
- 6 Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella. Riponi la torta in frigorifero per almeno 2 ore.



cameo

- 7 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.
- 8 Con uno sbattitore elettrico monta leggermente al ganache raffreddata fino ad ottenere una crema densa.
- 9 Con una spatola distribuisce 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.
- 10 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

