

Cheesecake variegata al cioccolato

16 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di Miscela 9 torte
20 g cacao amaro
50 g cioccolato fondente
grattugiato
1 uovo
100 g burro

Per farcire:

125 g Zucchero al Velo
PANEANGELI
25 g zucchero semolato
2 uova
30 g Amido di Mais PANEANGELI
500 g mascarpone
150 g panna acida
50 g cioccolato fondente fuso

- 1 Prepara la pasta frolla aggiungendo alla miscela, il cacao, il cioccolato, l'uovo e il burro a pezzettini e impastando rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto compatto.
- 2 Stendi l'impasto sul fondo di una tortiera a cerchio apribile Ø 26cm imburrata e infarinata, creando un bordo alto 4 cm circa.
- 3 Mescola lo zucchero al velo con lo zucchero semolato e le uova. Sbatti il tutto alla massima velocità per qualche minuto.
- 4 Aggiungi l'amido di mais setacciato, il mascarpone, la panna acida ed amalgama bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea.
- 5 Versa la crema nel cestello di pasta, mettendone da parte un quarto.
- 6 Mescola la crema restante con il cioccolato fuso e versala, a filo, sopra la crema chiara, creando una spirale. Con l'aiuto di uno stecchino decora la superficie della torta.
- 7 Cuoci per 45 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato a 180°C.



cameo

Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 24 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde