


# Cookies cheesecake

circa 24 numero

 facile up to 20 Min.

## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per COOKIES cameo

uova

50 g burro freddo di frigorifero

20 g cacao amaro

25 ml latte

### Per decorare:

250 g formaggio spalmabile

50 g zucchero semolato

200 ml panna da montare

zenzero in polvere a piacere

50 g cioccolato fondente tritato

- 1 Ammorbidisci il burro nel microonde alla massima potenza per 20 secondi poi versalo in una terrina con la miscela, l'uovo il cacao amaro e il latte.
- 2 Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta poi lavora velocemente con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3 Distribuisci metà dell'impasto in una teglia di alluminio di 31 x 21 cm circa (da 6 porzioni circa), con il fondo foderato con carta da forno.
- 4 Per la farcitura, mescola in una terrina il formaggio, lo zucchero, la panna e lo zenzero fino ad ottenere una crema omogenea. Incorpora il cioccolato tritato nella crema e distribuisci il tutto nella teglia.
- 5 Distribuisci l'impasto rimasto sulla crema sbriciolandolo. Cuoci per 40 minuti circa nella parte bassa del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas ripiano medio: 190°C).
- 6 Poni la torta cotta e raffreddata in frigorifero per almeno 2 ore e prima di servirla tagliala in trancetti.
- 7 Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 48 ore.