

Trancetti di CheeseCake al rum con ganache al cioccolato fondente

24 porzioni



facile

up to 30 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
85 g burro
15 g cacao amaro 3 cucchiaini
150 ml panna da montare
500 g PHILADELPHIA
50 ml Rum

Per decorare:

100 ml panna da montare
100 g cioccolato fondente tritato
Decorazioni al gusto Cioccolato
PANEANGELI a piacere

- 1 Accendi il forno a 160°C. Fodera con carta da forno il fondo e le pareti di uno stampo rettangolare 24x32 cm (normalmente indicato per 4/6 porzioni).
- 2 Sciogli il burro in un pentolino a fiamma moderata e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta insieme al cacao amaro e amalgama bene.
- 3 Distribuisci il composto sul fondo dello stampo premendo bene con un cucchiaio per ottenere un fondo uniforme e compatto.
- 4 Versa la panna in una terrina a sponde alte insieme al PHILADELPHIA e al rum. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità per non più di 30 secondi. Incorpora il preparato per crema e mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo. Distribuisci la crema sul fondo dello stampo e livella.
- 5 Cuoci per 1 ora sul ripiano inferiore (medio per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C). Lascia raffreddare, poi poni il dolce in frigorifero per almeno 2 ore.



cameo

- 6 In un pentolino scalda bene la panna incorpora il cioccolato fondente tritato, distribuiscilo sulla torta raffreddata e riponi nuovamente in frigorifero per almeno 2 ore.
- 7 Prima di servire, sforma la torta, tagliala in 24 trancetti e decora a piacere con le decorazioni al gusto cioccolato PANEANGELI.
- 8 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

