

Trancetti di CheeseCake al rum con ganache

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:

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 Aggiungi la miscela:

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:

Distribuisci il composto sul fondo dello stampo premendo bene con un cucchiaio per ottenere un fondo uniforme e compatto.

4 Lavora con lo sbattitore:

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.



cameo

5 Cuoci:

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.

6 Sciogli il cioccolato:

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 Decora:

Prima di servire, sforma la torta, tagliala in 24 trancetti e decora a piacere con le decorazioni al gusto cioccolato PANEANGELI.

8 Conserva:

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

