

Cheesecake romantico *(Dolci)*



Preparazione

Tritare al mixer i biscotti riducendoli in polvere. Metterli sulla base della tortiera a cerniera e aggiungere il burro fuso. Mescolare e livellare bene premendo con un batticarne. Porre in frigo. Mettere in ammollo in acqua fredda 3 fogli di gelatina. Sciogliere a bagnomaria 100 gr di cioccolato fondente con 50 ml di latte. Aggiungere al cioccolato la gelatina ben strizzata e aver cura di mescolare per scioglierla bene.

Mescolare 170 gr di yogurt, 70 gr di formaggio e 3 cucchiaini di zucchero a velo. Aggiungere il cioccolato e versare la crema sulla base. Riporre in frigo. Dopo 2 ore, procedere allo stesso modo con il cioccolato bianco: mettere in ammollo 3 fogli di gelatina. Far sciogliere a bagnomaria i 100 gr di cioccolato bianco con 50 ml di latte. Aggiungere la gelatina strizzata e far sciogliere. Mescolate 170 gr di yogurt, 70 gr di formaggio e 3 cucchiaini di zucchero a velo, aggiungere il cioccolato bianco sciolto e versare la crema sopra il cioccolato fondente nella tortiera. Attendere altre 2 ore e procedere allo stesso modo con il cioccolato al latte. Mettere in ammollo la gelatina, far sciogliere 100 gr di cioccolato al latte con i restanti 50 ml di latte e infine farci sciogliere la gelatina ben strizzata. Mescolare i restanti 170 gr di yogurt, gli ultimi 70 gr di formaggio e i 3 cucchiaini di zucchero a velo. Aggiungere il cioccolato al latte e versare come ultimo strato nella tortiera. Far riposare in frigo per almeno 12 ore. Poco prima di consumare, decorare con cuori in pasta di zucchero, codette di zucchero e perle argentate.

Consigli

Si conserva in frigo per 3-4 giorni nell'apposito contenitore porta-torte oppure nella classica campana di vetro. Se volete potete prepararla prima e congelarla. Inoltre potete guarnirla a piacere con scaglie di cioccolato bianco, al latte oppure fondente; oppure con la glassa al cioccolato, o con i cuori di pasta di zucchero come abbiamo fatto noi. Subito dopo la preparazione lasciarla riposare in frigorifero per almeno mezz'ora, ma anche un paio d'ore o più non guasta, più sta nel frigo e più si compatta. Inoltre, per la frolla potete utilizzare dei frollini al cioccolato tipo digestive.

Curiosità

In America, a New York, dove questo dolce è di casa, si usa affettare la cheesecake con un speciale filo, il filo interdentale, che loro chiamano "dental floss". Inoltre, si

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Biscotti 50 grammi (secchi)

Biscotti 50 grammi (tipo cantucci alle mandorle)

Burro 50 grammi

Yoghurt 510 grammi

Formaggio spalmabile 210 grammi

Colla di pesce 45 grammi

Latte 150 millilitri

Cioccolato fondente 100 grammi

Cioccolato bianca 100 grammi

Cioccolato 100 grammi (al latte)

Zucchero a velo (9 cucchiaini di zucchero a velo)

ritiene che il cheesecake abbia origini greche, nell'isola di Delos, dove si sono trovate le prime tracce nel 776 a.c. questo dolce era preparato per gli atleti.