

Cheesecake con Nutella®

Media

2 h 50 min



INGREDIENTI

PER 9 PORZIONI

Per la base:

200g di biscotti speziati

150g Biscotti al burro

80g di burro a tocchetti

1 cucchiaino di zucchero di canna

Per la crema:

600g di crema al formaggio

250g robiola (20% di grassi)

250g panna acida

180g zucchero di canna

2 Baccelli di vaniglia

4 uova

c.a. 170g di Nutella®

PROCEDIMENTO



1

Preriscaldare il forno a 200°C in modalità ventilata.

Sbriciolate i biscotti fino ad ottenere una polvere.

Aggiungete il burro a tocchetti e un cucchiaino di zucchero e mischiate.

Imburrate la base di una teglia rotonda dal diametro di 24cm con la base removibile.

Cuocete per 10 minuti a 200°C.



2

In una terrina mescolate la crema al formaggio, la robiola e la panna acida.

Aggiungete lo zucchero, le uova e i baccelli di vaniglia.

Mescolate tutto per 1 minuto.



3

Stendete la crema sulla base di biscotto.

Cuocete per 1h20 a 135° C senza mai aprire lo sportello del forno.

**4**

Lasciate raffreddare per circa 1 ora.

Spalmate Nutella® fino a ricoprire la cheesecake.