

RICETTE

Cheesecake biscotto con Nutella®

Media

30 min



INGREDIENTI

PER 12 PORZIONI

Biscotti Paterson's Digestive 360 g

Burro 180 g

Sale 1 pizzico

Per la crema:

Formaggio spalmabile 700 g

Panna 100 g

Amido di mais 30 g

Zucchero 280 g

Uova 3

Vaniglia 1 bacca

Biscotti Paterson's Digestive 100 g

Decorazione:

Nutella® 180 g

Biscotti Paterson's Digestive 50 g



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il burro in un pentolino e lasciate intiepidire.
- 2 Versate i biscotti in un mixer e frullate aggiungendo il burro fuso e un pizzico di sale. Dovrete ottenere un composto dalla consistenza simile alla sabbia bagnata.
- 3 Imburrate e foderate con carta forno uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm, ricoprendo sia la base che i bordi.
- 4 Trasferite il composto di biscotti nello stampo e pressate bene per compattarlo.
- 5 Trasferite in frigo e nel frattempo preparate la crema: versate il formaggio in una ciotola e ammorbiditelo con una marisa, poi aggiungete lo zucchero e mescolate; unite anche la panna e mescolate ancora.
- 6 Sbattete le uova in una ciotola a parte e versatele al composto, mescolando con una frusta. Aromatizzate con la vaniglia e infine setacciate l'amido di mais. Amalgamate il tutto.
- 7 Ora aggiungete 100 g di biscotti sbriciolati a mano grossolanamente, mescolate con la marisa e versate la crema di formaggio sulla base di biscotti ormai intiepidita.
- 8 Livellate bene la superficie e cuocete in forno statico a 150° per circa 70-80 minuti, posizionando alla base del forno un pentolino riempito con acqua calda per creare la giusta umidità. Una volta cotta, la cheesecake risulterà ancora leggermente traballante al centro: spegnete il forno e lasciatela raffreddare completamente all'interno.
- 9 Quando si sarà raffreddata, trasferitela in frigo e lasciate rassodare per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte.
- 10 Lasciatela poi a temperatura ambiente per circa 1 ora prima di andare a decorare con la Nutella®: aiutatevi con una spatola e un gira torte per formare una bella spirale. Intorno alla torta versate la polvere di biscotti frullati ed eccola pronta!