

## 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](http://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.