

CHEESECAKE AI DUE CIOCCOLATI

Cheesecake classica, nelle due versioni, che, tagliata in quadretti, diventa un perfetto finger food



INGREDIENTI:

- **Stampo quadrato da 25 cm**
- **Per la base :**
- **500 g** di biscotti digestive
- **300 g** di burro fuso

Per la cheesecake al cioccolato bianco

- **250 g** di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)
- **250 g** di mascarpone
- **200 g** di cioccolato bianco Emilia Zaini
- **100 ml** di panna fresca liquida
- **8 g** di gelatina in fogli
- **50 g** di zucchero a velo
- **1** cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la cheesecake al cioccolato fondente

- **250 g** di cioccolato fondente al 70% Emilia Zaini
- **250 ml** di panna fresca liquida
- **30 g** di Burro

Per Guarnire

- **200 g** di fragole
- **100 g** di mirtilli
- **200 g** di lamponi
- **100 g** di more
- **q.b** foglioline di menta



Emilia 



Difficoltà
FACILE



Preparazione
120 min



Porzioni
8

- 1** Preparare la crema: Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.
- 2** Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e lasciarlo intiepidire.
- 3** In una ciotola, mescolare il formaggio spalmabile con il mascarpone e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto cremoso.
- 4** Scaldare la panna (senza farla bollire), sciogliervi la gelatina strizzata e incorporare alla crema di formaggi.
- 5** Dividi l'impasto in due e aggiungere il cioccolato fuso ad una parte e mescolare bene
- 6** Versare la crema sulla base e livellare. Far riposare in frigorifero per almeno 6 ore.
- 7** Decorare con riccioli di cioccolato, cacao amaro o frutti rossi prima di servire..

CONSIGLIO:

La crema al cioccolato bianco può essere sostituita con della panna montata o della crema chantilly;