

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE

Un dessert elegante e irresistibile, che unisce la dolcezza del cioccolato bianco alla freschezza delle fragole. La base croccante contrasta alla perfezione con la crema morbida e vellutata.



INGREDIENTI:

- **Per la base:**
- **200 g** di biscotti tipo digestive
- **100 g** di burro
- **Farcitura:**
- **250 g** cioccolato bianco Emilia Zaini
- **500 g** yogurt greco intero
- **250 g** mascarpone (oppure formaggio spalmabile)
- **80 g** zucchero a velo (facoltativo, secondo gusto)
- **10 g** gelatina in fogli (circa 5 fogli) oppure 8 g se in polvere
- **50 ml** latte intero (per sciogliere la gelatina)
- **200 g** di fragole
- **Decorazione:**
- **100 g** di fragole tagliate in quarti
- Scaglie di cioccolato bianco Emilia Zaini



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
40 min
preparazione
5 ore
raffreddamento



Porzioni
6

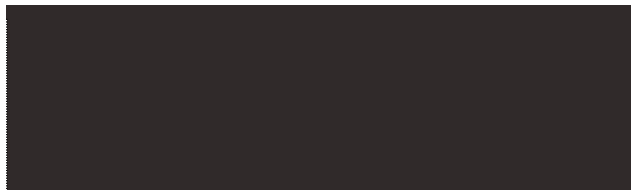
- Per la base:** tritare finemente i biscotti, unire il burro fuso e mescolare fino a ottenere un composto sabbioso. Prendere uno stampo a cerniera dai bordi alti di diametro 20 cm, posizionare un foglio di acetato per pasticceria lungo i bordi, alto circa 15 cm, facendo

CONSIGLIO

Per un tocco in più, aggiungi alla base un cucchiaino di cacao amaro al centro della crema per un effetto sorpresa al taglio.



attenzione che risulti ben aderente e circolare.
Versare il composto di burro e biscotti sul fondo,
compattare con il dorso di un cucchiaio e
mettere in frigo per almeno 30 minuti.



2

Per la farcitura: sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e lasciarlo intiepidire.
Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
Scaldare 2 cucchiaini di acqua, sciogliervi la gelatina strizzata e unirla al frullato di fragole.
In una ciotola, lavorare il formaggio spalmabile e lo yogurt con lo zucchero, unire il
cioccolato bianco fuso.
Versare la crema sulla base, livellare e mettere in frigorifero per almeno 5 ore (meglio tutta la
notte).

3

Per decorare: prima di servire, decorare con fragole fresche, scaglie di cioccolato bianco.