

CHEESECAKE ALLA NUTELLA

C'è una ricetta che unisce tutta la dolcezza della crema di nocciola e la freschezza di un dolce estivo: la cheesecake alla Nutella! Un dessert super goloso che non necessita di alcun tipo di cottura e si prepara senza gelatina! Il formaggio cremoso viene amalgamato alla Nutella per creare una soffice mousse, adagiata su una base croccante di biscotti. Questa torta fredda, è ideale anche per i mesi più estivi, perchè a differenza ad esempio della più classica New York Cheesecake, non richiede l'uso del forno e si presta perfettamente ad essere preparata anche nei giorni più caldi. Una vera e propria tentazione a cui è impossibile resistere! Preparate anche voi la cheesecake alla Nutella e ve ne innamorerete al primo assaggio!

Ingredienti per la base di una teglia da 22,5 cm

Biscotti Digestive 180 gr
Burro fuso 80 gr

Per il ripieno

Nutella 500 gr
Formaggio spalmabile 500 gr

Per decorare:

Nocciole in granella 30 gr

Preparazione



Per preparare la cheesecake alla Nutella iniziate preparando la base: mettete a sciogliere il burro in un pentolino a fuoco bassissimo, quindi lasciate intiepidire. Intanto versate i biscotti secchi nel mixer (1), quindi frullateli fino ad ottenere una polvere (2) e riponeteli in una ciotola; unite il burro fuso in precedenza e lasciato leggermente intiepidire (3).



amalgamate per bene fino ad ottenere un composto sabbioso (4). Imburrate una tortiera del diametro di 22,5 cm e foderatela con la carta forno. Quindi versatevi

all'interno il composto di biscotti (5) e con l'aiuto di un cucchiaio compattate bene, in modo da creare la base di biscotto (6); riponete in frigorifero per 30 minuti o in freezer per una decina di minuti.



Intanto dedicatevi al ripieno: in una ciotola versate il formaggio cremoso (7) e aggiungete un cucchiaio di Nutella (8), quindi amalgamate bene con una frusta (9) o con una spatola.



A questo punto aggiungete il resto della Nutella (10) e proseguite a mescolare con la frusta (11) fino ad ottenere una crema liscia. Riprendete la tortiera dal frigorifero e versate il composto di formaggio e Nutella sulla base di biscotti oramai solidificata (12).



Livellate bene la superficie con una spatola (13), copritela con la pellicola e lasciatela rassodare in frigorifero per almeno 6 ore (meglio ancora se una notte intera). Quindi trasferite la cheesecake in un piatto da portata e decorate a piacimento con la granella di nocciole (14). Servite la vostra cheesecake alla Nutella ben fredda (15)!