

Cheesecake al doppio cioccolato



Ingredienti:

250 g biscotti al cacao

150 g burro

5 cucchiari zucchero a velo

350 g cioccolato bianco

250 g panna fresca

500 g philadelphia

3 uova

1 cucchiaino farina

120 g cioccolato fondente

vanilie

Sbriciolate i biscotti e mescolate con 130 g burro ammorbidito. Distribuite la pasta di biscotti sul fondo di una teglia a cerniera.



Sciogliete a bagno maria 220 g cioccolato bianco con 120 ml panna fresca.



Mescolate in una ciotola il formaggio con lo zucchero, la farina e vaniglia...



..finché ottenete una crema omogenea, poi aggiungete le uova

...



... e infine il cioccolato sciolto con la panna. Versate il tutto nella teglia sopra i biscotti. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media 50 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.

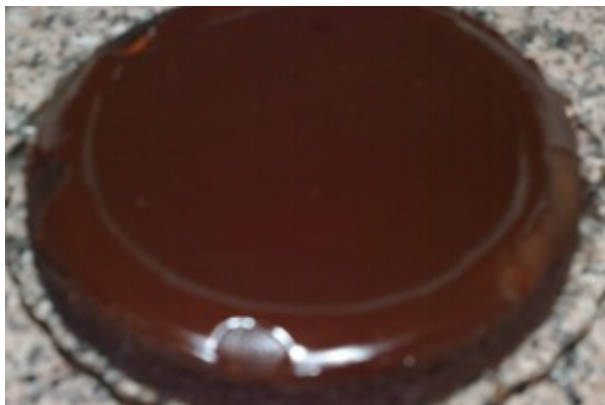
Nel frattempo sciogliete a bagno maria il restante cioccolato bianco, il cioccolato fondente e la panna restante...



... e passati i 5 minuti di riposo nel kit forno, versate sopra il cioccolato fuso.



Lasciate raffreddare completamente, togliete dalla teglia e mettete sul piatto da portata.



Servite meglio fredda dal frigorifero.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.