

Cheesecake mandorle e cioccolato



Ingredienti per il biscotto:

75 g zucchero di canna

60 g farina 00 o di riso

15 g cacao

75 g mandorle tritate

75 g yogurt greco

per il ripieno:

1 arancia buccia grattugiata

400 g yogurt greco

50 g zucchero di canna

1 cucchiaio crema cioccolato

2 uova

per la glassa:

100 g cioccolato fondente

1 cucchiaio olio di semi di arachidi

Per il biscotto: unite la farina, lo zucchero di canna, le mandorle tritate, il cacao e lo yogurt.



Mescolate con le mani finché amalgamate bene il tutto e distribuite nella teglia con la carta forno sotto. Livellate con il cucchiaio. Lasciate riposare nel frigo.

Preparate il ripieno: unite lo yogurt con lo zucchero, la buccia grattugiata di arancia e la crema di cioccolato.



Lavorate bene il tutto poi incorporate le uova uno alla volta.



Versate il ripieno nella teglia con il biscotto sotto.
Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare.

Nel frattempo sciogliete il cioccolato con l'olio...



... e poi raffreddate. Ricoprite la vostra torta con la glassa. Servite subito, non mettete nel frigo, altrimenti la glassa diventa troppo dura.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.