

Cheesecake destrutturata di cioccolato e amarene.

Un dolce semplice e cremoso, di quelli da tuffare il cucchiaino una, cento volte senza stare a pensarci troppo!

Buono e davvero goloso. Fatto di ingredienti pronti, che forse non abbiamo in casa tutti i giorni, ma se volete provarlo vi basterà organizzarvi con la lista della spesa e spendere non più di 10 minuti di tempo per creare questo dessert monoporzione per deliziare la vostra famiglia o i vostri ospiti. Non servono nemmeno abilità o grandi esperienze in cucina, solo un mixer e fruste elettriche. Allora cosa ne dite? Non resta che provare per..... tuffare e rituffare il cucchiaino.

INGREDIENTI per 6 PORZIONI:

- 200 g di biscotti al cioccolato
- 2 cubetti piccoli di cioccolato fondente
- 150 g di formaggio spalmabile
- 250 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 vasetto di amarene sciroppate

PROCEDIMENTO:

Tritare nel mixer i biscotti al cioccolato con i cubetti di cioccolato fondente.

A parte in una ciotola mescolare con le fruste elettriche il formaggio spalmabile con la panna fresca e lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema densa e omogenea.

Non resta che comporre le nostre cheesecake destrutturate. Versare in ogni bicchierino monoporzione due cucchiaini delle briciole ottenute frullando i biscotti e il cioccolato,

bagnare con un cucchiaino di sciroppo delle amarene e 1 cucchiaino di latte, proseguire con 2 cucchiaini di crema della crema di formaggio e qualche pezzetto di amarena sciroppata. Ripetere ora gli strati fino a colmare i bicchierini e guarnire con amarene intere la superficie.