



Torta di cioccolato bianco e formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

dolce - dolci al cioccolato - yogurth - biscotti secchi

Ingredienti:

Per la torta

250 g di cioccolato bianco
250 g di yogurth naturale
220 g di burro
200 g di biscotti secchi
120 g di formaggio cremoso
1 uovo
1 arancia non trattata

Per la decorazione

100 g di cioccolato bianco
1 scorza di arancia
mezza bustina di zucchero a velo

Sbriciolare i biscotti schiacciandoli con il matterello. Sciogliete il burro a fiamma bassa e lasciatelo raffreddare.

Mescolate le briciole di biscotti con il burro fuso fino ad ottenere un impasto omogeneo e distribuitelo sul fondo di uno stampo da 26 cm con bordo a cerniera.

Riponete il fondo dei biscotti in frigorifero e lasciatelo riposare per mezz'ora ca.

Nel frattempo, ammorbidite il formaggio con una spatola e mescolatelo allo yogurth.

Arricchite il composto con l'uovo, la scorza grattugiata dell'arancia e metà del succo dell'agrume.

Infine aggiungete il cioccolato bianco grattugiato (per facilitare l'operazione, tenete il cioccolato in freezer per un quarto d'ora prima dell'uso).

Mescolate con cura, così da amalgamare gli ingredienti, e distribuite la farcia sulla base di biscotti, lasciando solidificare per almeno un paio d'ore sul ripiano più freddo del frigorifero.

Togliete la torta dal frigorifero, sformatela e spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo. Guarnite con il cioccolato bianco ridotto in scaglie e la scorza d'arancia.

Note personali

1) Se seguite le suddette dosi, il diametro della tortiera, non deve essere più grande di 22 cm, secondo me, altrimenti viene troppo bassina (come la mia)! E' vero anche che è molto dolce, quindi una fettina come quella che vedete in foto, è sufficiente, ma...almeno per l'estetica è meglio più alta!

2) Per la decorazione finale: ho messo in un pentolino le scorzette dell'arancia con il succo, un pò d'acqua, un pò di zucchero. Le ho fatte caramellare, ho unito un pò di gelatina ed ho ricoperto il dolcetto. Poi ho sparso un pò di ricciolini di cioccolato



eCucinando.it