



## Ingredienti

- 300 gr di biscotti McVitie's Original Digestive,
- 30 gr di burro,
- 300 gr di nutella,
- 500 gr di formaggio spalmabile o mascarpone,
- 30 gr di nocciole



## Preparazione

Nel mix inserire 300gr di biscotti McVitie's Original Digestive, 30 gr di burro e un cucchiaio di nutella. Amalgamare il tutto e versare il composto su un piatto torta di 26 cm. Attorno bisogna mettere il cerchio (se non avete il cerchio, potete usare uno stampo a cerniera), lo livellate con una mano e lo fate riposare un oretta in frigo. Nel frattempo preparate la crema che andrà sulla base biscotti con 500gr di formaggio spalmabile o mascarpone, 300gr di nutella e 30 gr di nocciole tritate finemente. Montare il tutto nel mix, prendere la base biscotto raffreddata in frigo e versarlo su. Lasciar riposare 12 ore in frigo. Spolverizzate con nocciole e potete mettere anche ciuffettini di panna.

<https://rosy1973.blogspot.it/2012/11/cheese-cake-cioccolatos.html>

### Cerca

Ricerca per:

### Categories

Le Ricette dei nostri fan

McVitie's Original Digestive

McVitie's Digestive al Cioccolato

McVitie's Digestive Integrali

McVitie's Avena

McVitie's Digestive alla Frutta

Le Video Ricette dello Chef Fabio Baldassarre

Cheesecake e altre ricette dolci

Le ricette dello chef Fabio Baldassarre

Le nostre Videoricette

### Tag

arancia **biscotti** cacao cacao amaro caffè cannella **cheesecake cioccolato** cioccolato al latte cioccolato bianco cioccolato fondente cocco coppa crema **dessert** dolce **dolci** fiocchi d'avena formaggio spalmabile fragole frutta frutti di bosco gelato limone mandorle marmellata mascarpone **mcvities** mele merenda miele mirtilli nocciole **panna** panna



cheesecake cioccolatosa

montata pere **ricetta** ricotta salame semifreddo tiramisù **torta** vaniglia yogurt zucchero a velo