



Ingredienti

- 5 biscotti Mc Vitie's al Cioccolato al Latte
- 1 cucchiaio di miele
- 1 vasetto di yogurt magro
- 6 cubetti di cioccolato bianco
- 4 cubetti di cioccolato fondente
- ½ bustina di gelatina per dolci
- 1 bicchiere d'acqua tiepida
- 2 pirottini dal raggio di circa 5 cm

Preparazione

Mettere in un frullatore i biscotti e il miele fin quando non si ottiene un composto omogeneo.

Poi inserire, facendo pressione, il composto nei pirottini in modo da creare la base della cheesecake.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, metterlo poi insieme allo yogurt in una pentola dove versare anche la gelatina e il bicchiere d'acqua.

Lasciare cuocere a fiamma lenta, fin quando non si ottiene un composto molto denso.



mini cheesecake ai 3 cioccolati di valentina

Quindi lasciare raffreddare e versare nei pirottini rivestiti.

Infine sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il quale decorare la cheesecake.

Conviene lasciare la cheesecake ottenuta in frigorifero per circa 30 minuti.

<http://www.occhiovunque.it/2014/04/mini-cheesecake-ai-tre-cioccolati-in-10.html>



mini cheesecake ai 3 cioccolati di valentina