LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Mou-cheesecake
....un dolce che ci ricorda le caramelle ....mou!!!

Difficoltà
media

Quantità
8 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Biscotti secchi - 250 g
- burro morbidissimo - 80 g
- formaggio Philadelfia - 200 g
- panna hullalà - 200 g
- albumi - 2
- zucchero - 100 g
- colla di pesce - 6 g
- cioccolato fondente - 100 g
- crema di nocciola - 2 cucchiai
- Per la salsa;
- zucchero - 200 g
- panna o latte - 100 ml

Preparazione

Preparate la base del dolce con dei biscotti secchi tipo frollini o altri a piacere. Tritateli finemente con il mixer e incorporate il burro morbidissimo. Preparate un recipiente a piacere foderandolo con della pellicola trasparente. Fate in modo che sbordi perchè ci servirà per ricoprire tutto il dolce. Versate metà dei biscotti preparati con il burro e li pressate per bene. Mettete in frigo. Sciogliete i 100 g di cioccolato fondente e con una spatola fate delle striscie sottilissime ma larghe su della carta forno. Mettete in freezer. Preparate ora il ripieno. In un tegamino mettete 100 g di zucchero con 3 cucchiai di acqua e fate sciogliere fino al formarsi delle bolle. Frullate gli albumi e pian piano versate lungo la parete della ciotola lo zucchero sciolto caldo. Continuate a frullare fino ad ottenere una meringa ben densa. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda per 10 minuti e dopo averla scolata, scioglietela in un cucchiaio di latte a fiamma bassissima. Montate la panna fredda e vi aggiungete il fomaggio philadelphia. Unite pian piano la meringa e la gelatina sciolta. Dividete il composto in due parti. In una parte vi aggiungete due bei cucchiai di crema nocciola o nutella e amalgamate per bene. Versate questo composto sui biscotti, ormai freddi. Posate su questa crema le striscie gelide di cioccolato e poi versate la crema bianca. Ricoprite con il resto dei biscotti frullati con il burro. Chiudete con i lembi della pellicola trasparente. Mettete in frigo per almeno 3 ore. Potete anche mettere in freezer. Quando il dolce si sarà addensato, aprite la pellicola e capovolgetelo in un piatto da portata. Togliete il contenitore e staccate facilmente la pellicola. Ora dovrete preparare la guarnizione mou! In un pentolino d'acciaio versate i 200 g di zucchero e fate caramellare fino ad avere un bel color ambra. Spegnete e fate scaldare la panna. Versate la panna calda sul caramello facendo attenzione perchè formerà un abbondante schiuma calda!!! Rimettete qualche minuto sul

fuoco fino a che la panna si amalgamerà al caramello. Fate intiepidire e versate sul dolce. Si può conservare sia in frigo che in freezer. Fate una decorazione a piacere con dell'altro caramello caldo su della carta forno.