

Cheesecake velocissima con wafer, ricotta e Nutella

Autore : Foodici

Data : 27 Aprile 2016



FOODICI
food habits cooking ideas

Dolce golosissimo e facile da preparare

La *cheesecake* velocissima con *wafer*, ricotta e Nutella è un dolce molto semplice da preparare, veloce ma soprattutto goloso. La croccante base di *wafer* abbraccia una delicata crema di ricotta, per terminare con l'irresistibile Nutella. Questa *cheesecake* si può preparare in anticipo e tenere in congelatore sino a poco prima di servire in tavola. Perfetta in tutte le occasioni, ne andranno matti adulti e bambini.

Ingredienti:

- 200 g di *wafer* al cioccolato
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di acqua
- 50 g di zucchero a velo
- 350 g di ricotta fresca (potete utilizzare 250 g di mascarpone e 100 ml di yogurt greco, o solo mascarpone, o mascarpone e ricotta)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2-3 manciate di gocce di cioccolato
- Nutella q.b. (a voi b. mai?)

Preparazione:

Frullate nel *mixer* i *wafer* con lo zucchero a velo, il burro e l'acqua.

Foderate una tortiera quadrata, la mia era di *pyrex* 20x20, con la carta-forno e versatevi dentro il composto, schiacciandolo bene e livellandolo con il dorso di un cucchiaio.

Infornate la base ottenuta in forno preriscaldato a 180° per 8 minuti oppure in microonde per 4 minuti;

sfornate e lasciate raffreddare.

In una terrina mescolate la ricotta con lo zucchero, aggiungete le gocce di cioccolata e amalgamate bene il tutto.

Spalmate il composto di ricotta sulla base di *wafer* e mettete in frigorifero per circa 30 minuti.

Scaldare leggermente la Nutella in microonde in modo che sia semplice da mescolare con un cucchiaio e spalmatela sul composto di ricotta

Rimettete tutto in frigo sino al momento di... divorare la vostra *cheesecake* velocissima con *wafer*, ricotta e Nutella.

Note: se desiderate presentare la *cheesecake* velocissima con *wafer*, ricotta e Nutella a cubotti come abbiamo fatto noi, vi consigliamo di tagliare già la base di *wafer* prima di farcirla: l'operazione sarà sicuramente più semplice e veloce.

