

Cheesecake senza cottura a forma di renna

circa 12 pezzi



Fino a 35 Min.

**Ingredienti:****Base:**

130 g di burro
150 g di petit beurre
60 g di brezel salati

Crema:

150 g di cioccolato fondente
1 arancia bio
500 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna) (60% di grasso)
500 g di quark magro (10% di grasso)
150 g di zucchero a velo
2 buste di Gelatina express Dr. Oetker (30 g)
1 c. da tavola di cacao in polvere

Decorazione:

12 di brezel salati
12 di Gingerbread Decoration Dr. Oetker (pastiglie di cioccolato rosse)
12 di Decorazioni allo zucchero Dr. Oetker (Occhi di zucchero)

1 Preparazione:

Ricoprire la teglia con della carta da forno e adagiarvi la cornice da pasticceria.

2 Base:

Sciogliere il burro in una piccola pentola a fuoco medio. Sbriciolare finemente i biscotti al burro e i brezel con un frullatore. Amalgamare il composto per la base con il burro fuso.

Stendere il composto a base di biscotti sbriciolati sul fondo della teglia e premerlo bene. Infine, riporre in frigorifero per 15 minuti.

3 Crema:

Tritare finemente il cioccolato e scioglierlo in una grande terrina a bagnomaria in acqua calda. Sciacquare l'arancia con acqua calda, asciugare e grattugiarne delicatamente la scorza. In una ciotola, mescolare il formaggio fresco, il quark e lo zucchero al velo con la frusta dello sbattitore fino a ottenere un composto liscio. Incorporare velocemente la scorza di arancia, la Gelatina express e il cacao in polvere. Aggiungere la crema alla glassa, far riscaldare di nuovo brevemente a bagnomaria e mescolare fino a ottenere un composto liscio.

Distribuire uniformemente la crema sul fondo a base di biscotti, livellare e riporre la cheesecake in frigorifero per almeno 3 ore.

4 Decorazione:

Poco prima di servire, rimuovere la cornice da pasticceria e tagliare la cheesecake in 12 pezzi. Dopodiché dividere i brezel in due metà da disporre a coppie sulla crema per realizzare le corna delle 12 renne. Completare con le pastiglie al cioccolato per il naso e gli occhi di zucchero e servire subito.

Consiglio

- Aniché utilizzare la scorza di arancia, è possibile aggiungere le spezie per panpepato e dare così una svolta al gusto di questa torta.