


# Divertente cheesecake alle fragole

circa 14 - 16 pezzi

 medio Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Torta:**

70 g di burro  
200 g di biscotti ai cereali  
integrali  
60 g di noci tritate

**Ripieno:**

250 g di cioccolato bianco tritato  
250 g di fragole  
500 g di mascarpone  
2 uova  
50 g di zucchero

**Decorazione:**

2 dl di panna  
1 bustina di Fissante per panna  
Dr. Oetker  
1 c. da tè di zucchero  
circa 25 fragole  
1 pacchetto di Scritture  
decorative Glamour Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 170 °C**

**Aria calda: circa 150 °C**

**2 Torta:**

Per la base della torta far sciogliere in una padella il burro. Riempire i biscotti in un sacchetto da congelatore, chiuderlo bene e sbriciolarli con l'aiuto di un mattarello. Mescolare il burro con i biscotti sbriciolati e le noci tritate e distribuire tutto sulla base dello stampo. Schiacciare bene servendosi di un cucchiaio.

**3 Ripieno:**

Per il ripieno tagliare il cioccolato a pezzetti e scioglierlo a bagnomaria a fuoco lento. Far raffreddare brevemente. Lavare le fragole e tagliarle in quattro. Mescolare il mascarpone, le uova e lo zucchero con il mixer. Mescolare il cioccolato al composto, aggiungere le fragole e distribuire sul fondo. Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 60 minuti.

**Forno tradizionale: circa 170 °C**

**Aria calda: circa 150 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 60 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia. Estrarre dallo stampo.

**4 Decorazione:**

Per la decorazione versare la panna in una ciotola. Mescolare il fissante per panna con lo zucchero e aggiungerlo alla panna mentre sta montando. Distribuire sulla torta in modo uniforme. Lavare le fragole, tagliare le foglioline e distribuirle sulla torta. Disegnare gli occhi con un po' di scrittura decorativa. Riporre in frigorifero fino al momento di servire.