



Cheesecake dolce salata

Ingredienti

Per la base:

220 g di biscotti digestive
70 g di arachidi salate
70 g di cioccolato fondente
3 cucchiaini di zucchero di canna
120 g di burro fuso freddo

Per la farcia:

2 uova + 1 tuorlo
100 g di zucchero semolato
1 bustina di vanillina
600 g di Philadelphia
20 g di amido di mais
Il succo di mezzo limone
100 ml di panna fresca
1 cucchiaio di Nutella

Per la ganache:

125 ml di panna fresca
200 g di cioccolato gianduia
50 g di cioccolato fondente

Per la guarnizione:

Un pugno di arachidi salate
Per gli amanti delle arachidi.

Per la base frullare nel mixer tutti gli ingredienti, mescolare con il burro fuso e rivestire uno stampo a cerchio apribile con il composto ottenuto dove prima avrete messo un foglio di carta forno. Lasciare rassodare in freezer. Nel frattempo preparare la farcia, sbattere le uova con lo zucchero, unire tutti altri ingredienti, uno alla volta. Versare la crema sui biscotti e trasferire in forno caldo a 170° per circa un'ora (dipende dal forno). Per la ganache, scaldare la panna senza arrivare al bollore, quindi unire il cioccolato in pezzi e mescolare. Quando la cheesecake sarà fredda completamente trasferirla su un piatto da portata. Riprendere la ganache, anch'essa raffreddata e distribuirla sopra la cheesecake, completare la decorazione con le arachidi distribuite a vostro piacimento.

Fonte della ricetta: [Una ricetta di famiglia di Benedetta Parodi](#) rivisitata.