

Ingredienti

250 gr. di biscotti McVitie’s Original Digestive

130 gr. di burro

200 gr. di crema al gianduia (più 3 cucchiai per la decorazione)

400 gr. di formaggio cremoso

500 gr. di panna fresca

4 cucchiai di zucchero semolato

Preparazione

Foderare uno stampo a cerniera da 26 cm con carta da forno: ritagliare un disco per la base incollandolo ad essa spennellando un po’ di burro sul fondo. Ricavare una striscia alta e lunga per il bordo ed incollarla all’anello sempre aiutandosi con il burro fuso, facendola aderire bene alle pareti.

Tritare molto finemente nel mixer i biscotti McVitie’s Original Digestives e mescolarli al burro fuso tiepido.

Sistemare il composto di biscotti sul fondo della tortiera in modo da creare una base e compattarli bene con le mani in modo da ottenere una superficie liscia e uniforme. Trasferire lo stampo in frigorifero per almeno mezz’ora per indurire la base.

Versare in una ciotola il formaggio cremoso non troppo freddo insieme alla crema al gianduia e mescolare per cinque minuti con le fruste elettriche, in modo da amalgamare bene il tutto ed eliminare i grumi.

Montare poi la panna con 4 cucchiai di zucchero, utilizzando le fruste elettriche alla massima velocità così da ottenere una panna montata ben gonfia e solida.

Incorporare con un mestolo la panna alla crema di formaggio e gianduia con movimenti delicati dal basso vero l’alto. Versare la crema ottenuta sopra la base di biscotti e livellare bene con il dorso di un cucchiaio.

Far riposare la torta in frigorifero per una notte (12 ore circa). Se si vuole un effetto tipo semifreddo prima di servire, riporre la torta in freezer per circa 3 ore.

Al momento di sformarla, togliere l'anello, eliminare la carta oleata dai bordi, trasferire tutto su un piatto e decorare a piacere con 3 cucchiai di crema al gianduia scaldati leggermente a bagnomaria.

http://laraandthekitchen.blogspot.it/2012/08/torta-fredda-cremosa-al-gianduia.html