

# San Valentino: Cheesecake Pan di Stelle ricetta

Una bella **Cheesecake Pan di Stelle** è la **torta** che ho scelto di preparare per festeggiare il compleanno del mio maritino. Ma è anche un'ottima idea per **San Valentino**. Non credete?

La **ricetta** l'ho letta dal sito [hovogliadidolce.it](http://hovogliadidolce.it) e l'ho subito riprodotta con un bel risultato.

Non è difficile da fare e come la maggior parte delle **cheesecake** non ha bisogno di forno.



Ingredienti per la base:

- 200 g di **biscotti Pan di Stelle** o semplici **biscotti al cacao**
- 100 g di **burro**

Ingredienti per il ripieno:

- 250 g di **mascarpone**

- 250 g di **ricotta**
- 200 g di **panna** da montare
- 100 g di **zucchero**
- **vanillina**
- 4 fogli di **gelatina**
- **biscotti Pan di stella** q.b.
- **latte** per bagnare i biscotti
- qualche cucciaio di **nutella**

Ho iniziato a fare la base di biscotto macinando finemente i 200 g di **pan di stelle** e mescolando la farina di biscotti ottenuta con il burro fuso. Poi ho steso il composto nella base di uno stampo a cerchio apribile ricoperto interamente da carta forno, e l'ho livellata con il dorso di un cucchiaio. Ho fatto riposare lo stampo in frigo per 30 minuti.

Intanto ho impastato insieme **ricotta**, **mascarpone**, **zucchero** e **vanillina**. A parte ho montato leggermente la **panna** e messo a mollo nell'acqua fredda i fogli di **gelatina**. A questo punto ho unito panna montata, composto di formaggi e gelatina insieme, mescolando tutto con una frusta per eliminare i grumi.

Fatto ciò, ho iniziato a comporre la **torta**. Ho messo metà ripieno sulla base di biscotto, vi ho alternato biscotti Pan di Stella bagnati nel latte e cucchiaini di nutella. Ho completato con la seconda metà del ripieno.

La **cheesecake** deve riposare in frigo almeno 3 ore. Io ho aspettato 4 ore e poi l'ho decorata col cacao amaro spolverato su stelline di cartone adagiate sulla torta, che poi ovviamente ho rimosso. Se la realizzate per **San Valentino** potreste sostituire le stelle con dei cuori.

Vi consiglio di provarla, è facile da fare ma d'impatto.

Buon appetito.

Martina