



ovomaltine

SANDWICH DI CHEESECAKE

OVO



PREPARAZIONE SANDWICH DI CHEESECAKE OVO

INGREDIENTI

18	Ovomaltine
	Petit Beurre
200 ml	di panna intera
2 cucchiaini	di budino in polvere al cioccolato
150 g	di formaggio fresco
150 g	di Ovomaltine
	Cioccolato Noir

PREPARAZIONE

1. Mescolare 50 ml di panna intera con il budino in polvere al cioccolato e mettere da parte.
2. Portare a ebollizione la panna intera rimanente con il formaggio fresco in una padella, mescolando continuamente.
3. Togliere la padella dal fuoco, aggiungere l'Ovomaltine Cioccolato Noir a pezzetti e lasciar riposare per 5 minuti finché il cioccolato non si sarà sciolto.
4. Aggiungere il budino sciolto, portare nuovamente a ebollizione il composto di cioccolato continuando a mescolare e far cuocere per ca. 3 minuti.
5. Togliere la padella dal fuoco e lasciar raffreddare il composto a base di cioccolato.
6. Rivestire con carta da forno uno stampo (ca. 15 x 21 cm).
7. Disporre metà degli Ovomaltine Petit Beurre con la parte al cioccolato rivolta verso l'alto nello stampo e distribuire il composto di cioccolato sui biscotti al burro.
8. Disporre i restanti Ovomaltine Petit Beurre sul composto di cioccolato, premere leggermente e riporre in frigorifero per 4 ore o per tutta la notte.
9. Con un coltello affilato tagliare i sandwich di cheesecake Ovo.