

Cheesecake alla nutella

INGREDIENTI:

500-600 gr di nutella,
500 gr di formaggio spalmabile,
220 gr di biscotti al cioccolato (io ho usato quelli con le stelline di zucchero sopra),
90 gr di burro,
riccioli di cioccolato o sfere di cioccolato o quello che più vi piace per decorare.

Tritare i biscotti fino quasi a ridurli in polvere e miscelarli con il burro fuso.

In uno stampo a cerniera (20-24 cm max) mettere della carta da forno sul fondo, versarci dentro il composto di biscotti, livellarlo e pressarlo.

Riporre lo stampo in frigo per 30'.

In una ciotola mischiare il formaggio e il cioccolato spalmabile in modo che risulti ben omogeneo.

Versare tutto nello stampo, livellare la crema e decorare a piacere con riccioli di cioccolato etc.

Riporre in frigo per 6 h prima di servire.