



10 persone

**INGREDIENTI**

## PLUMCAKE DA 10 FETTE

## PER LA CHEESECAKE

Cioccolato fondente 80% g 280  
 Formaggio spalmabile light g 180  
 Ricotta g 100

## PER LA BASE

Farina integrale g 160  
 Uova intere g 96  
 Mandorle grezze g 40  
 Nocciole g 40  
 Noci g 40  
 Olio Evo g 40

## PLUMCAKE DA 10 FETTE

## PER LE PERE

Pere g 200  
 Zucchero di canna g 40

76

IL RICETTARIO / DOLCI

**PROCEDIMENTO**

**PER LA BASE:** Tritare la frutta secca e successivamente unire in un unico impasto assieme a farina, zucchero, uova e olio. Tendere il composto ottenuto sulla carta forno e cuocere a 170°C per 15 minuti. Far raffreddare, dopodichè frullare e stendere il composto in una tortiera, avendo cura di livellare bene la base, schiacciandola con un cucchiaino. Lasciar riposare in frigorifero.

**PER LA CREMA:** Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. A parte amalgamare i due formaggi e aggiungere il cioccolato sciolto. Appena il composto è omogeneo, inserirlo nella tortiera, sulla base di biscotto preparata e livellarlo con una spatola. Lasciar raffreddare in frigorifero per 3 ore.

**PER LE PERE:** Lavare, sbucciare le pere e tagliarle a spicchi. Disporle sulla carta forno, cospargere di zucchero di canna e cuocere in forno per 5 minuti a 210°C. Una volta raffreddate, disporle sulla crema al cioccolato e servire.

**MODALITÀ DI COTTURA**

BASE e PERE: cottura in forno

**FATTORI NUTRITIVI**

Proteine 9,61%  
 Lipidi 58,34 %  
 Glicidi 32,07%

**ALLERGENI**

Latte e derivati, glutine, uova, frutta a guscio.

**VALORE ENERGETICO**

394 kcal/PORZIONE

Consumare occasionalmente e abbinarlo ad un secondo piatto proteico leggero con verdura.

**INFORMAZIONI SPECIFICHE A SOSTEGNO DELLA PREVENZIONE DI PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI**

Presenta una quantità importante di Vitamina A e Omega-6.

**COSTI**

1 PAX = 3 EURO 4 PAX = 13 EURO

**TERRITORIO DI PROVENIENZA**

Piatto Mediterraneo.

**STAGIONALITÀ**

Invernale.

# Cheesecake al cioccolato fondente con frutta secca e pere caramellate

Riccardo, Alice, Michelle, Alberto (In-Presa - Carate Brianza)

