



TORTA TWIX

Super fresca e cioccolatosa!

INGREDIENTI

- 200 g di biscotti
- 70 g burro
- 200 g mascarpone
- 350 g formaggio spalmabile
- 250 g panna fresca
- 10 g gelatina
- 4 pacchetti di Twix

- 100 g di panna
- 200 g di cioccolato fondente
- Salsa al caramello q.b.

TEMPISTICHE

- Base | 10 min + 30 min
- Crema | 20 m + 3 ore
- Glassa in | 3 m + 2 ore
- Tempo necessario | 6 ore

PROCEDIMENTO

01

Sciogliere il burro e unirlo ai biscotti tritati finemente. Disporre il composto in una tortiera con chiusura a cerniera. Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti

02

Mischiare il mascarpone, il formaggio spalmabile e la panna già montata. Aggiungiamo la gelatina sciolta ed infine spezzettiamo nella crema due Twix. Mettiamo tutto in frigorifero per circa 3 ore.

03

Scaldare la panna, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato fondente a pezzi. Ottenuta una bella glassa disporre sopra la crema di mascarpone.

04

Mettere dei pezzetti di Twix e della salsa al caramello. Teniamo in frigo ancora per un paio d'ore.