



Nutella Matcha Cheesecake: il dessert che fa incontrare Italia e Giappone

La cremosità del formaggio si sposa con il sapore tostato della base di biscotti e il contrasto cromatico la rende irresistibile anche alla vista. Ecco come prepararla

La **Nutella Matcha Cheesecake** è un dessert intrigante nato dalla fusione tra l'intensità della Nutella e l'eleganza del tè matcha.

Nutella Matcha Cheesecake: la ricetta

Questo dolce senza cottura vi delizierà per l'equilibrio tra dolcezza e intensità. La **base croccante** di biscotti Digestive contrasta con la cremosità della farcitura, divisa in due strati distinti: quello al matcha, dal colore verde brillante e dalle fresche note vegetali del tè giapponese, e quello alla Nutella, denso e vellutato.

Si adatta a varie occasioni, dal brunch raffinato al dopo cena o ad una merenda gourmet. Per un tocco ancora più particolare, si può decore con un leggero spolvero di matcha, qualche filo di Nutella sciolta e scaglie di cioccolato bianco.

Ingredienti

- 400 g di formaggio spalmabile
- 200 g di panna fresca
- 100 g di zucchero a velo
- 2 fogli di gelatina (4 g)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini di tè matcha in polvere
- 150 g di Nutella

Preparazione

Per preparare la base, tritate finemente i biscotti in un mixer e mescolateli con il burro fuso. Distribuite il composto in una tortiera da 20 cm con fondo removibile, pressandolo bene con un cucchiaio. Mettete in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per la crema, mettete in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti. Intanto, in una ciotola, lavorate il formaggio con lo zucchero a velo e la vaniglia fino a ottenere un composto liscio. Scaldate 50 g di panna e scioglietevi dentro la gelatina ben strizzata, quindi trasferite tutto nel composto di formaggio e mescolate bene. Montate la panna restante e incorporatela delicatamente alla crema.

Dividete il composto in due parti uguali: in una aggiungete il tè matcha setacciato e mescolate; nell'altra, la Nutella.

Assemblare la cheesecake versando la crema al matcha sulla base di biscotti e livellate. Aggiungete sopra la crema alla Nutella e livellate nuovamente. Mettete in frigorifero per almeno 4 ore (meglio se tutta la notte). **Prima di servire**, decorate con Nutella sciolta a filo, polvere di matcha e scaglie di cioccolato bianco.

Consiglio dello chef

Per un effetto marmorizzato, versate le due creme alternandole e create delle venature con uno stecchino prima di far rassodare la cheesecake. Buon appetito

Data di creazione

07/03/2025

Autore

redazione