

Ricetta della torta al Mars

Autore: Lud Vica

Data: 17 Febbraio 2016



Che buona la **torta al Mars**! Si può fare in tanti modi: qui la vediamo preparata come una cheese-cake buonissima.

Istruzioni per la preparazione della ricetta

Torta Mars-2

1. Mettere i biscotti in un robot da cucina e frullare fino a quando il composto sarà simile a del pangrattato, quindi aggiungere il burro e ottenere un composto
2. Sistemare pressando la miscela di biscotti sulla base di uno stampo a cerniera di 20 cm
3. Nel frattempo mescolare 2 cucchiari di panna, zucchero di canna e il burro in più in una piccola casseruola
4. Mescolare a fuoco basso per 3-4 minuti, fino a quando lo zucchero si sarà sciolto.

5. In un tegame a parte sciogliere il cioccolato con 2 cucchiaini di panna sul fuoco basso mescolando fino ad ottenere una crema.
 6. Sciogliere la gelatina in acqua calda con una forchetta. Raffreddare e mettere da parte
 7. Con uno sbattitore, sbattere la crema di formaggio e zucchero semolato in una ciotola fino a ottenere un composto liscio
 8. Mescolare miscela di gelatina e il composto di formaggio con il Mars per ottenere un caramello
 9. Versare metà del composto di formaggio nella teglia preparata e condire con metà di quella al cioccolato
 10. Stendere la miscela con una paletta per creare un effetto marmorizzato
 11. Ripetere con il restante composto di creme e salse
 12. Coprire e mettere in frigorifero per almeno 3 ore
 13. Fare a fette e servire!
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-della-torta-al-mars/>

Generato il 14/04/2026