

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVities Digestives ai Fiocchi d’Avena

125g di burro

Per la crema:

575g di formaggio fresco spalmabile

170g di zucchero semolato

10g di farina 180 W (Farina oo)

130g di uova intere (2/3 uova)

60g tuorli (3/4 tuorli)

20g di panna al 35% di grassi (o panna fresca)

1g di vaniglia in bacche

Per la ganache al cioccolato:

250g di panna al 35% di grassi (o panna fresca)

300g di cioccolato fondente al 70% di cacao

60g di sciroppo di glucosio in polvere (o sciroppo di glucosio liquido)

5g di gelatina in polvere (o gelatina in fogli)

10g di latte in polvere magro

10g di cacao amaro in polvere

Per la finitura:

200g di panna al 35% di grassi

70g di zucchero semolato

5g di cacao amaro in polvere (cacao per spolverare)

100g di cioccolato bianco

Preparazione

Preparare il fondo: tritare i biscotti McVities Digestives ai Fiocchi d’Avena molto finemente aiutandosi con un mixer, aggiungere il burro fuso freddo ed amalgamare tutto.

Stendere il composto in una teglia con cerchio apribile e con l’aiuto del dorso di un cucchiaio compattare tutto, premendo per bene cercando di livellare il più possibile.

Mettere in frigorifero.

Nel frattempo preparare la crema: con una spatola (o un frullino elettrico) lavorare il formaggio con lo zucchero e la vaniglia, aggiungere le uova una alla volta senza smettere di mescolare.

Infine incorporare la farina e terminare con la panna liquida.

Versare sulla base di biscotti e cuocere a 140° per 50 minuti.

Fare raffreddare completamente.

A questo punto preparare la ganache al cioccolato: portare a bollore la panna con il glucosio, il latte in polvere ed il cacao.

Unire il cioccolato fondente e fare sciogliere il tutto.

Inserire infine la gelatina ammorbidita e strizzata.

Colare questa crema tiepida al centro della torta, fino ad arrivare al bordo.

Fare rapprendere completamente prima di sformare la torta dalla teglia.

Per finire il dolce sciogliere il cioccolato bianco, inserirlo in un cornetto di carta forno e formare la griglia direttamente sulla

ganache.

Guarnire con ciuffi di panna montata zuccherata e una spolverata di cacao.

Conservare in frigorifero fino a 1 oretta prima di servire.

http://www.saleemarzapane.blogspot.it/2014/06/cheesecake-al-cioccolato-montersino.html