Ingredienti

per la base:

180g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena
90g di burro

per la crema:

500g di yogurt greco
100g di cioccolato fondente
15g di colla di pesce
3 cucchiai di latte
100g di zucchero a velo

per il topping:

7g di colla di pesce
6 fichi
100ml di acqua
50g di zucchero a velo

Preparazione

per la base:

Iniziate facendo la base della cheesecake.

Rivestite la teglia da 20cm con la carta da forno, frullate i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e sciogliete a bagnomaria il burro.

Mescolate bene tutto e trasferitelo nella teglia, livellando bene.

Poi mette in freezer per mezz’ora.

per la crema:

Mettete in ammollo la colla di pesce e sciogliete il cioccolato fondente.

Unitelo allo yogurt e allo zucchero a velo.

Scaldate il latte e amalgamatevi la colla di pesce.

Poi, una volta freddo,unitelo al composto.

Mescolate bene, mettete tutto nella teglia e riponete in frigorifero per un’ora prima di aggiungere il topping.

per il topping:
Mettete sul fuoco l’acqua e lo zucchero a velo, poi aggiungete i fichi frullati e infine la colla di pesce che avrete precedentemente ammollato nell’acqua.

Fate raffreddare e poi ricoprite tutta la cheesecake.

Per un’ottima riuscita del dolce sarebbe meglio farlo la sera precedente, in questo modo sarete sicura della perfetta riuscita.

La vostra cheesecake fichi e cioccolato è pronta per essere gustata.

http://blog.giallozafferano.it/dolcissimastefy/cheesecake-fichi-e-cioccolato/