

Ingredienti

Per la base:

2 tuorli d’uovo

40g di zucchero

1 cucchiaio di miele

20g di farina

10g di cacao amaro

1 cucchiaio di rum

1 cucchiaio di acqua

1/2 bustina di vanillina

Per la crema:

150g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

40g di burro

200 g di formaggio spalmabile

250g di ricotta

10g di colla di pesce

300ml di latte di cocco

20g di farina di cocco

120g di zucchero a velo

1/2 bustina di vanillina

latte e rum q.b

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi e montare gli albumi a neve; lavorare i tuorli con lo zucchero, il miele, il rum e l'acqua per almeno 10 minuti con una frusta; aggiungere gli albumi montati a neve e amalgamare con una spatola con movimenti dall'alto verso il basso.

Incorporare la farina, il cacao e la vanillina setacciati nel composto e mescolare sempre con movimenti dall'alto verso il basso.

Stendere il composto sulla carta forno e livellare con una spatola.

Prendere le misure con lo stampo in modo che alla fine si ottengano due dischi di pan di spagna.

Infornare a 180° per 5 minuti; appena sfornato spolverare con zucchero e coprire con la pellicola.

Ricavare con lo stampo i due dischi.

Tritare i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte in una ciotola, aggiungere il burro fuso e amalgamare bene.

Versare i biscotti sul fondo della teglia/stampo e appiattire bene fino ad ottenere uno strato uniforme, far riposare in frigo per almeno 15-20 minuti.

Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

In una terrina unire la ricotta, il formaggio, lo zucchero, la farina di cocco, il latte di cocco (conservandone 3 cucchiai per la gelatina) e la vanillina; amalgamare bene fino ad ottenere un composto uniforme.

In un pentolino riscaldare 3 cucchiai di latte di cocco (senza far bollire), strizzare bene la gelatina e aggiungerla nel pentolino girando in modo energico fino a che la gelatina non si sarà sciolta, unire la gelatina alla crema al cocco e mescolare bene.

Riprendere la base di biscotti dal frigo e versare metà della crema al cocco, rendere la superficie uniforme e far riposare in freezer per circa 15 minuti o in frigo per 20-25 minuti.

Bagnare gli strati di pan di spagna con latte e rum.

Posizionare il primo strato di pan di spagna, aggiungere la restante crema al cocco e posizionare anche il secondo strato facendo leggermente pressione.

Far riposare in frigorifero per almeno 5 ore prima di servire; togliere lo stampo e cospargere la superficie con delle scaglie di farina di cocco.

http://lacucinadelbradipo.blogspot.it/2013/04/cheesecake-al-cocco-con-sfoglie-di-pan.html

cheescake al cocco con sfoglie di pan di spagna al cacao e rum di giuseppe