

Ingredienti

per la base:

100g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

100g di burro

per la crema:

250g di formaggio spalmabile

135g di yogurt greco

135g di panna fresca

60g di zucchero

9g di colla di pesce

125g di cioccolato fondente

per la glassa:

200ml di panna fresca

100g di cioccolato fondente

Preparazione

Per la base:

Tritare i biscotti nel mixer e unire il burro fuso.

Imburrare uno stampo apribile di 22cm, rivestirlo di carta forno ritagliando accuratamente un fondino rotondo e una striscia

per il bordo, quindi compattare sul fondo la base di burro e biscotti.

Inserire il tutto in frigo per almeno un'ora.

Per la crema:

Intanto preparare la crema, amalgamando accuratamente il formaggio spalmabile, lo yogurt e lo zucchero con l'aiuto di uno sbattitore.

Montare a neve ferma la panna (tutta tranne 4,5 cucchiai).

Intanto mettere a bagno in acqua fredda per 10 minuti i fogli di colla di pesce.

Appena la crema è diventata liscia, senza grumi e lo zucchero si è assorbito, sciogliere in una ciotolina la colla di pesce con la panna non montata scaldata e unire successivamente alla crema.

Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il cioccolato e unirlo alla crema.

Aggiungere la panna montata, con una spatola, delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontare il tutto.

Estrarre la base dal frigo, ricoprirla con la crema livellando bene e trasferirla di nuovo in frigo per almeno 3/4 ore.

Per la glassa:

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con la panna per la glassa.

Far raffreddare, togliere la cheesecake dal frigo e ricoprirla con la glassa.

Rimettere lo stampo in frigo per altre 3/4 ore.

Trascorso questo tempo, sformarla in un piatto da portata aprendo lo stampo a cerniera e passando un coltello sul fondo, tra la base del dolce e quella dello stampo.

Togliere la carta forno dal bordo e servire.

http://architettandoincucina.blogspot.it/2013/04/cheese-cake-al-cioccolato-con-glassa.html