

Ingredienti:

PER LA BASE

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

200 g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato Fondente

160 g di burro

PER IL RIPIENO

250 g di formaggio spalmabile

250 g di ricotta

35 g di zucchero a velo

200 g di torrone duro alle mandorle

10 g di agar agar

330 g di panna

PER LA DECORAZIONE

200 g di panna

80 g di torrone duro sbriciolato a coltello

3 rametti di ribes

2 cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione

Foderare uno stampo da 22-24 cm con carta forno, frullare i biscotti e unirli al burro fuso. Mescolare per amalgamare, poi versare il composto nella tortiera, livellare con un cucchiaio e pressare con il fondo di un bicchiere.

Trasferire in frigo fino al momento dell'utilizzo. Semimontare 300 g di panna e tenere in frigo anche questa. Poi frullare il torrone fino ad avere una granella sottile, senza farlo diventare polvere.

In una ciotola mescolare, la ricotta, il formaggio spalmabile, la granella di torrone e lo zucchero a velo. Mescolare bene fino ad avere una crema omogenea.

Scaldare i 30 g di panna e sciogliere l'agar agar dentro, aggiungere il composto ancora caldo nella crema e mescolare con le fruste elettriche.

Ora aggiungere al composto la panna tenuta in frigo, mescolando dall'alto verso il basso con una marisa delicatamente.

Versare il ripieno sulla base dei biscotti, livellare bene e trasferite il dolce in frigo, meglio tutta la notte.

Montare bene la panna con i 2 cucchiaini di zucchero a velo e trasferirla in una sac à poche con bocchetta rigata. Dopo il riposo in frigo, sformare la cheesecake dallo stampo, disporla su un piatto da portata, decorare la superficie con ciuffi di panna, il torrone sbriciolato e i rametti di ribes. Conservare in frigo fino al momento di servire.

https://www.instagram.com/p/DDeYmw6MnBS/?