Ingredienti

250g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

60g di burro

50g di nocciole tostate

400g di crema al cioccolato

500g di formaggio da spalmare

60g di zucchero a velo

10g di colla di pesce

3 cucchiai di latte

75g di nocciole tostate tritate

Preparazione

Frullare i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte nel robot da cucina (va bene anche il Bimby per 10 secondi a velocità 8), aggiungere il burro fuso e mantecare per altri 10 secondi a velocità 4, finché i lcomposto avrà assunto una consistenza simile alla sabbia bagnata.

Versarlo nella tortiera a cerniera e con il dorso di un cucchiaio appiattirlo, fino ad avere uno strato uniforme.

Aggiungere le nocciole spaccate grosolanamente e pressarle leggermente sul biscotto per farle aderire.

Mettere in freezer e nel frattempo preparare la crema con la crema al cioccolato.

In un contenitore capiente versate il formaggio da spalmare, la crema al cioccolato e lo zucchero a velo.

Sbattete con le fruste elettriche (per circa 2-3 minuti) fino ad ottenere un bel composto spumoso.

Mettere a bagno i fogli di colla di pesce nell’acqua fredda per 10 minuti.

Scaldare poi per qualche secondo il latte nel microonde e sciogliervi la colla di pesce dopo averla sgocciolata e strizzata dall'acqua.

Versare questa soluzione nella crema di formaggio, amalgamandola ben bene, usando sempre le fruste elettrice.

Versare il composto alla crema al cioccolato sul biscotti che avremo prelevato dal freezer.

Spolverizzare subito la superficie con la granella di nocciole.

Riporre in frigo per almeno 24 ore.

Servire il docle freddo, appena tolto dal frigo.

http://nonnarica.blogspot.it/2013/10/cheesecake-alla-nutella-senza-cottura.html