Ingredienti

350g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

130g di burro

250g di ricotta

250g di mascarpone

400ml di panna

200ml di sciroppo alla menta

10g di colla di pesce

150g di gocce di cioccolato

Preparazione

Per prima cosa, sciogliere il burro in un tegame di ceramica, tritare finemente i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte ed unire il burro completamente fuso e mescolare.

Prendere una tortiera a cerniera e disporre sul fondo un foglio di carta da forno sul quale si metteranno i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte, inzuppati di burro.

Schiacchiare bene con un cucchiaio e lasciare riposare in frigorifero per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo, in una terrina unire la ricotta ed il mascarpone ed amalgamare bene.

Mettere la colla di pesce ad ammollare nell’acqua qualche minuto, poi scaldarla sul fuoco insieme ad un po’ di panna.

Montare a neve ben ferma il resto della panna.

Quando la colla di pesce è completamente sciolta, unirla ai formaggi preparati in precedenza, poi unire la panna e lo sciroppo alla menta.

Solo alla fine aggiungere le gocce di cioccolato.

Versare il tutto sulla base di biscotto e riporre in frigorifero per circa 2 ore.

Poco prima di servire, ricoprire la superficie con del cioccolato grattugiato.

http://giornisenzafretta.blogspot.it/2013/09/cheesecake-menta-e-cioccolato.html