Ingredienti

5 biscotti Mc Vitie’s al Cioccolato al Latte

1 cucchiaio di miele

1 vasetto di yogurt magro

6 cubetti di cioccolato bianco

4 cubetti di cioccolato fondente

½ bustina di gelatina per dolci

1 bicchiere d’acqua tiepida

2 pirottini dal raggio di circa 5 cm

Preparazione

Mettere in un frullatore i biscotti e il miele fin quando non si ottiene un composto omogeneo.

Poi inserire, facendo pressione, il composto nei pirottini in modo da creare la base della cheesecake.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, metterlo poi insieme allo yogurt in una pentola dove versare anche la gelatina e il bicchiere d’acqua.

Lasciare cuocere a fiamma lenta, fin quando non si ottiene un composto molto denso.

Quindi lasciare raffreddare e versare nei pirottini rivestiti.

Infine sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il quale decorare la cheesecake.

Conviene lasciare la cheesecake ottenuta in frigofero per circa 30 minuti.

http://www.occhiovunque.it/2014/04/mini-cheesecake-ai-tre-cioccolati-in-10.html