

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

25g di nocciole grattuggiate

120g di burro

225ml di latte

8g di colla di pesce

2 uova

225g di cioccolato fondente

aroma di vaniglia

150ml di panna

115g di zucchero

Preparazione

Per prima cosa preparare la base tritando i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta secchi e sciogliendo a bagnomaria il burro.

Mischiare il tutto anche con la granella di nocciole e foderare la base dello stampo.

Riporre in frigo per il tempo necessario alla preparazione della crema.

Per la crema mettere in ammollo la colla di pesce nel latte per 10 minuti.

Trascorso quel tempo riporre sul fuoco a fiamma lenta mescolando di continuo fino a quando la gelatina non si sarà sciolta, aggiungere quindi lo zucchero ed il tuorli, mescolare energicamente ed infine aggiungere il cioccolato e l'aroma di vaniglia.

Continuare a tenere sul fuoco mescolando fino al completo scioglimento del cioccolato, mettere quindi questa crema in frigorifero per circa 30 minuti in modo da darle il tempo di raffreddarsi.

Trascorsi i 30 minuti, montare a neve gli albumi e montare la panna.

Aggiungere quindi alla crema prima gli albumi montati a neve con movimenti delicati dal basso verso l'alto, poi fare lo stesso con la panna.

Versare la crema ottenuta sulla base biscottata e riporre in freezer per due ore.

Decorare la chiffon cheesecake a piacere con ciuffi di panna e granella di nocciola.

http://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/chiffon-cheesecake-ricetta-cioccolato/