

Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

100g di burro

50g di cioccolato

1 tazzina di caffè leggermente zuccherato oppure 1 tazzina di latte se ci sono bambini

Per la crema:

500ml di panna

250 formaggio fresco spalmabile

2 cucchiai di zucchero

1 bustina di vanillina

50g di cioccolato

1 tazzina di caffè o di latte

2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato

8g di colla di pesce

Per il topping:

100g di cioccolato

1 cucchiaio di burro

1 tazzina di latte

2 cucchiaini di zucchero a velo

4g di colla di pesce

Preparazione

Per la base:

Sbriciolare i biscotti in un mixer, sciogliere il burro, tritare grossolanamente il cioccolato (a lama di coltello) mescolare il tutto aggiungendo la tazzina di caffè (o di latte).

Rivestire una tortiera di carta forno e formare il fondo della cheesecake compattando l'impasto di biscotti.

Cuocere a 200° per 15 minuti circa.

Per la crema:

Mettere in ammollo gli 8g di colla di pesce.

Montare la panna e aggiungere il formaggio fresco, i due cucchiai di zucchero e la bustina di vanillina.

Lasciar fondere il cioccolato con il caffè (o il latte), sciogliervi dentro i fogli di colla di pesce strizzati e aggiungere lo zucchero a velo.

Unire il composto al cioccolato alla panna con il formaggio, mescolare bene e ricoprire la base della cheesecake.

Per il topper:

Mettere a bagno i 4g rimanenti di colla di pesce.

Fondere il cioccolato per il topping con gli altri ingredienti e infine aggiungere i fogli di colla di pesce strizzata.

Ricoprire subito il dolce con il topping per evitare che si rapprenda senza averlo distribuito per bene.

http://oggicosacucino-artemisia1984.blogspot.it/2013/03/cheese-cake-al-cioccolato-con-mcvities.html