

Ingredienti:

BASE:

250 g di biscotti McVitie’s Digestives

125 g di burro fuso

PER IL RIPIENO:

500 g di ricotta vaccina

150 g di formaggio spalmabile

150 g di zucchero semolato extrafine

60 g di amido di mais

4 uova

1/2 baccello di vaniglia

50 ml di panna fresca

Per la copertura

200 g di cioccolato fondente

150 g di panna per dolci

Preparazione

Tritare i biscotti finemente aggiungendo burro fuso: appiattire bene nello stampo e disporre nel frigo fino a quando sarà pronto il ripieno.

Nella planetaria aggiungere zucchero, formaggio spalmabile, la ricotta e i semi del baccello e far andare fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire la panna e l'amido di mais.

Unire le uova e mescolare fino a quando saranno state completamente incorporate.

Una volta ottenuto un composto liscio e omogeneo, versarlo sulla base di biscotti. Livellare e trasferire in forno preriscaldato a 160°C e far cuocere per 1 ora e 15/25 minuti.

Riscaldare la panna in un pentolino: attenzione a non farla bollire.

Versare la panna sul cioccolato tritato a pezzettini, attendere qualche secondo e poi mescolare completamente.

Sfornare e far raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per almeno 3 ore, dopodiché glassare con la copertura di cioccolato.

@terry_cooking_love