

Ingredienti

per la base:

750g di ricotta di mucca

150g di zucchero

20g di gelatina in fogli

500ml di panna fresca

120g di burro

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

3 cucchiai di gocce di cioccolato

150g di cioccolato fondente in dadi

per il topping:

150g di cioccolato fondente in dadi

200ml di panna

Preparazione

Per la base:

Per prima cosa sbriciolate i biscotti, mescolateli con le gocce di cioccolata e il burro fuso.

Versate il tutto in uno stampo a cerniera di 26-28 cm.

Livellate bene e mettete almeno 20 minuti nel congelatore.

Per la crema:

Iniziate a preparare la farcia mescolando la ricotta con lo zucchero.

Mettete a mollo i fogli di gelatina in acqua fredda per una decina di minuti.

Mettete a scaldare la panna e fatevi sciogliere la cioccolata piano piano, una volta sciolta spegnete il fuoco e aggiungete la gelatina ben strizzata.

Mescolate molto bene e lasciate freddare.

Quando la panna sarà tiepida aggiungetela alla ricotta.

Riprendete lo stampo e versate il composto.

Rimette nel congelatore per almeno 3 ore.

Per il topper :

Riprendete il dolce, fate sciogliere la cioccolata in un tegamino con la panna, lasciate raffreddare e quando è tiepida versatela sul dolce e livellatela bene.

Mettete in frigo circa un'ora prima di servire.

http://senticheprofumino.blogspot.it/2013/02/cheese-cake-al-cioccolato-senza-cottura.html