

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

125g di burro fuso

1 cucchiaio di cacao in polvere

croccante

Per la crema:

250g di formaggio spalmabile

250g di mascarpone

250g di panna fresca montata

200g di cioccolato a pezzi

croccante

100g di zucchero

2/3 fogli di colla di pesce

Preparazione

Per la base:

Frullare metà dei biscotti con un cucchiaio di cacao e l’altra metà dei biscotti con il croccante e unire i due tipi di macinati in una ciotola.

Nel frattempo far sciogliere il burro e una volta raffreddato versarlo sui biscotti tritati.

Impastare con le mani fino a rendere i biscotti compatti e metterli in un tegame a cerniera schiacciandoli per creare una base omogenea e mettere in frigo.

Per la crema:

Nel frattempo mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce, montare la panna e preparare la crema unendo il mascarpone e il formaggio spalmabile con la panna e aggiungere lo zucchero.

Far sciogliere la colla di pesce (strizzata dall'acqua) in un po' di latte su fuoco lento e unirla intiepidita alla mousse di formaggi.

Tritare il cioccolato con il croccante e unirlo alla mousse.

Prendere dal frigo la base e ricoprire con la mousse al croccante.

per la decorazione:

Io in tema Halloween ho creato una ragnatela con del cioccolato e ho messo in frigo per un paio di ore.

Nel frattempo ho creato un ragnetto con della pasta di zucchero nera e dei cereali rossi.

http://ladanzadeisensi.blogspot.it/2012/10/cheese-cake-al-croccantino-per-halloween.html