

Ingredienti

per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

per la crema al cioccolato fondente:

50g di cioccolato fondente

250g di formaggio spalmabile

3g di colla di pesce

80ml di panna fresca liquida

20g di zucchero a velo

per la crema al cioccolato al latte:

50g di cioccolato al latte

250g di formaggio spalmabile

3g di colla di pesce

80ml di panna fresca liquida

20g di zucchero a velo

per la crema al cioccolato bianco:

50g di cioccolato al latte

250g di formaggio spalmabile

3g di colla di pesce

80ml di panna fresca liquida

20g di zucchero a velo

per la decorazione:

scaglie di cioccolato fondente, al latte e bianco

Preparazione

Per la base:

Sminuzzate i biscotti nel mixer per poi mescolarli con del burro sciolto.

Versate l'impasto nella tortiera.

Con un cucchiaio compattate la base.

Fate raffreddare in frigo 30 minuti.

Per la crema:

Preparate 3 ciotole e in ognuna ammorbidite il formaggio spalmabile.

Sciogliete i tre tipi di cioccolato separatamente e incorporateli in ciascuna ciotola contenente il formaggio spalmabile.

Ammorbidite la gelatina per ogni crema (3g) e scioglietela in due cucchiai di panna.

Usate tre ciotole diverse: una per ogni tipo di cioccolato.

Mescolate ciascun composto con lo zucchero a velo.

Estraete la base ormai compatta e versate per prima la crema al cioccolato fondente, poi quella al cioccolato al latte e infine coprite la superficie di cioccolato bianco.

Fate riposare in frigo per 4 ore.

Quando sarà pronta, guarnite a piacere con scaglie di cioccolato fondente, bianco e al latte.

http://fragoleciliegemiele.blogspot.it/2013/02/cheesecake-al-doppio-cioccolato.html