

Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

per la crema:

250g di formaggio spalmabile

250g di yogurt greco

250g di panna fresca

100g di zucchero

30g di cacao amaro

2 cucchiai di Nutella

20g di colla di pesce

per il topping:

50 g di cioccolato bianco

50 g di cioccolato fondente

50 g di anacardi

1 cioccolatino fondente e frutta secca

Preparazione

Tritare i biscotti nel mixer e unire il burro fuso.

Quella ottenuta è la base di biscotti.

Imburrare uno stampo apribile, rivestirlo di carta forno ritagliando accuratamente un fondino rotondo ed una striscia per il bordo, quindi compattare sul fondo la base di burro e biscotti.

Inserire il tutto in frigo per almeno un’ora.

Intanto preparare la crema, amalgamando accuratamente formaggio spalmabile, yogurt e cacao e zucchero con l’aiuto di uno sbattitore, in ultimo aggiungere la Nutella.

Montare a neve ferma la panna (tutta tranne 4, 5 cucchiai)

Intanto mettere a bagno in acqua fredda per 10 minuti i fogli di colla di pesce.

Appena la crema è diventata liscia, senza grumi e lo zucchero si è assorbito, sciogliere in una ciotolina la colla di pesce con la panna non montata scaldata ed unire successivamente alla crema.

Estrarre la base dal frigo, ricoprirla con la crema livellando bene e trasferirla di nuovo in frigo per 3/4 ore.

Togliere la cheesecake dal frigo sformarla in un piatto da portata e decorare la superficie con il cioccolato e gli anacardi spezzettati grossolanamente nel mixer ed il cioccolatino.

http://architettandoincucina.blogspot.it/2013/03/cheese-cake-allo-yogurt-e-cacao-con.html