

Ingredienti

400ml panna fresca

400g formaggio o crema di formaggio spalmabile

150g crema al cioccolato fondente o 100 gr di cioccolato fondente

100g cioccolato bianco

80g cioccolato al latte

3 fogli di colla di pesce

180g biscotti McVitie’s Original Digestive

90g burro

1 cucchiaio colmo di cioccolato amaro in polvere

3 cucchiai di latte

Preparazione

Frullare i biscotti McVitie’s Original Digestives riducendoli a farina grossolana.

Aggiungere 1 cucchiaio colmo di cacao amaro in polvere e unirlo ai biscotti.

Sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungerlo ai biscotti mantecandolo con le mani.

Versare il composto nella teglia in cui si intende mettere il dolce, rivestendola con pellicola trasparente o carta da forno in modo da togliere poi in maniera semplice la Cheesecake dalla teglia.

Usare una teglia a cerniera oppure una semplice padella in acciaio.

Compattare i biscotti sul fondo e mettere la base in freezer per circa 20 minuti.

La base risulterà scura grazie all’aggiunta del cacao amaro.

Intanto montare la panna fresca, molto fredda, in modo che rimanga compatta dopo il montaggio; conviene mettere in freezer il contenitore in cui si monta la panna.

Aggiungere alla panna montata la crema di formaggio spalmabile e amalgamare fino ad ottenere una crema mordida.

Dividere il composto in 3 parti uguali mettendolo in 3 contenitori differenti.

Intanto immergere 1 foglio di colla di pesce in acqua fredda.

Cominciare con lo strato più basso al cioccolato fondente: aggiungere al primo composto la crema di cioccolato fondente e amalgamare il tutto con il frullatore.

Strizzare il foglio di colla di pesce e immergerlo in un cucchiaio di latte caldo, ma non bollente, poi mischiare in modo che si sciolga completamente.

Lasciare intiepidire ed aggiungere la colla di pesce sciolta al composto con il cioccolato fondente amalgamandolo perfettamente.

Togliere la base dal freezer e distendere il composto, poi mettere di nuovo in freezer.

Immergere un altro foglio di colla di pesce in acqua fredda e passare al secondo strato: sciogliere a bagnomaria il cioccolato al latte e aggiungerlo all’altro composto base, tenuto da parte, amalgamando bene.

Aggiungere la colla di pesce sciolta al composto con il cioccolato al latte e mescolare, poi versare questo composto su quello di cioccolato fondente e mettere in frigo.

Per l’ultimo strato procedere come sopra, sciogliendo a bagnomaria il cioccolato bianco, amalgamandolo al composto base e aggiungendo la colla di pesce sciolta.

Conservare questo preparato in frigo per almeno 4 ore in modo che diventi consistente, poi metterlo nella sac a poche e

decorare l’ultimo strato della cheesecake.

Altrimenti, volendo fare un terzo strato liscio, versare l’ultimo composto al cioccolato al latte sopra gli altri due e rimettere in frigo per almeno 8 ore.

Ecco la cheesecake ai tre cioccolati senza zucchero è pronta per essere servita.

https://blog.giallozafferano.it/toniaincucina/cheesecake-tre-cioccolati-senza-zucchero/