

Ingredienti

Per la base:

230g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

1 manciata di mandorle a scaglie

1 manciata di gocce di cioccolato

Per la farcitura:

250ml di panna

240g di formaggio spalmabile

200g di cioccolato bianco

1 vasetto di yogurt al cocco

3 cucchiai colmi di farina di cocco

3 cucchiai abbondanti di crema spalmabile di nocciola

10g di colla di pesce

Per decorare:

farina di cocco q.b.

confetti q.b.

gocce di cioccolato bianche

scagliette di cioccolato fondente

1 grossa fragola

Preparazione

Foderare una teglia a cerniera con la carta forno.

Sciogliere il burro nel microonde.

Con un mattarello triturare i biscotti McVitie’s Original Digestive, aggiungere le mandorle e le gocce di cioccolato.

Amalgamare bene il tutto e versarlo nella teglia comprimendolo bene con il dorso di un cucchiaio.

Mettere la colla di pesce nell’acqua fredda e nel frattempo preparare la farcitura e scogliere il cioccolato bianco nel microonde.

Sbattere il formaggio con lo yogurt, la farina di cocco e quando freddo anche il cioccolato bianco.

Mescolare bene il tutto, prendete 2 cucchiai di panna e metterli a scaldare in un pentolino e appena arriva a bollore spengere il fuoco e buttarvi la colla di pesce ben strizzata, mescolare bene in modo che si sciolga bene.

Unirlo al composto di formaggio e cioccolato.

A questo punto montare anche la panna e unirla con un mestolo di legno al composto di formaggi.

Riprendere la base, versarci metà composto poi versare la crema di nocciole ben sciolta, scaldarla nel microonde o a bagnomaria, stendendola delicatamente con una spatola.

Versare l’altra metà del composto e livellare bene.

Lasciar riposare in frigorifero, meglio se tutta la notte, altrimenti mettere in freezer per qualche ora.

Decorare a piacere.

http://simoscooking.blogspot.it/2014/06/cheesecake-al-cocco-cioccolato-bianco-e.html