

Ingredienti

400g di biscotti Mcvitie’s Original Digestive

140g di burro

2 cucchiai crema alla nocciola

Per la crema pasticcera al cioccolato:

150g di zucchero

1 baccello di vaniglia (oppure stecca di cannella)

50g di farina

6 rossi d’uovo

500ml di latte fresco intero

100g di cioccolato fondente

Per il ripieno:

100g di mandorle pelate, tostate e tritate

350g di ricotta

200ml di panna da montare

crema pasticcera al cioccolato

8g di colla di pesce in fogli

Decorazione finale:

topping al cioccolato

mandorle tostate e tritate

Preparazione

Far sciogliere il burro a bagno maria sul fuoco (o al microonde).

Nel frattempo mettere i biscotti Mcvitie’s Original Digestives nel mixer e frullare.

Aggiungere due cucchiaiate di crema alla nocciola e il burro fuso e azionare nuovamente il mixer per amalgamare tutti gli ingredienti.

Versare ora il composto di biscotti Mcvitie’s Original Digestives tritati sul fondo di una tortiera apribile, rivestita con carta forno, e con l’aiuto di un cucchiaio stendere bene su tutta la base e i lati della stessa.

Mettere in frigorifero a riposare per 20 minuti.

Preparare la crema pasticcera al cioccolato: mettere a scaldare a fuoco basso il latte con il baccello di vaniglia (mettere da parte 1 bicchiere di latte dai 500 ml previsti).

Montare ora i rossi d’uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto giallo e spumoso.

Unire poi la farina e il latte messo da parte, versandolo a filo.

Nel frattempo togliere il baccello di vaniglia (o la stecca di cannella) dal latte ormai caldo e versare a filo tutto il composto montato (il latte nella casseruola non deve essere bollente, ma ben caldo) mescolando a lungo con l’aiuto di una frusta da cucina, fin quando si otterrà la crema, avendo cura di non portarla mai a bollore.

Aggiungere alla crema ancora calda il cioccolato fondente tagliato a pezzetti, amalgamare per bene con un cucchiaio di legno fin quando il cioccolato sarà completamente sciolto e la crema pronta.

Far raffreddare del tutto prima di utilizzarla, coprendola con una pellicola per alimenti per evitare che si formi la pellicina in superficie.

Preparare il ripieno: mettere le mandorle a bollire in una casseruola per qualche minuto, eliminare la buccia e poi farle tostare a fuoco basso fin quando diventeranno dorate; a questo punto tritarle nel mixer.

Nel frattempo mescolare per bene in una ciotola la ricotta, aiutandosi con una forchetta per evitare la formazione di grumi; poi incorporare alla ricotta la crema pasticcera al cioccolato.

Per finire aggiungere metà della mandorle tritate ed amalgamare bene tutto.

Nel frattempo prendere 8 gr di colla di pesce in fogli e immergerli in due cucchiai di panna precedentemente scaldata e lasciarli in ammollo per circa 10 minuti, fin quando si saranno completamente sciolti.

A parte montare la panna e successivamente incorporarla alla crema di ricotta e cioccolato, delicatamente e senza farla smontare, poi aggiungere anche la colla di pesce ormai sciolta e continuare ad amalgamare.

Stendere ora la crema sulla base di biscotti Mcvitie’s Original Digestives e livellare con un cucchiaio.

Decorare la superficie della cheesecake prima con le restanti mandorle tritate e per finire con il topping di cioccolato.

Mettere in frigo a riposare per almeno 2 ore prima di servire.

http://ilfavolosomondodigabryjolie.blogspot.it/2014/09/cheesecake-paradiso.html