Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

60g di burro sciolto

Per la crema:

60g di burro

50g di farina

50g di cacao amaro

80g di fruttosio

300ml di latte caldo

200ml di panna da montare

Preparazione

Per la base:

Passate al mixer i biscotti McVitie’s Original Digestives fino a polverizzarli, poi amalgamateli con il burro sciolto.

Appiattite il composto ottenuto in una teglia a cerniera, compattandolo bene, e mettete in frigorifero a raffreddare.

Per la crema:

Il procedimento, all’inizio, è simile a quello di una besciamella o all’impasto dei bignè.

Mettete in un pentolino il burro a sciogliere, a fuoco basso, e incorporate farina e zucchero, finché non otterrete una “palla” che si stacca dai bordi.

Togliete dal fuoco e aggiungete il cacao e, poco alla volta, il latte: rimettete sulla fiamma per altri 5 minuti, finché non arriva a bollore.

Verrà una crema molto densa e lucida!

Mettetela da parte e fate raffreddare completamente.

Nel frattempo, montate la panna fredda, ben ferma, con le fruste elettriche.

Quando il composto al cioccolato è freddo, aggiungete la panna, una cucchiaiata alla volta, mescolando con un cucchiaio dal basso verso l'alto.

Togliete dal frigo la base di biscotto, copritela di crema e decorate con scaglie di cioccolato fondente.

Di nuovo in frigo per un paio d'ore (più ci resta, meglio è, altrimenti risulterà troppo morbido, il tipico dolce che è più buono il giorno dopo) e poi potete servire.

http://blog.giallozafferano.it/lacucinadigrace/finta-cheesecake-al-cioccolato