Ingredienti (per teglia di 20 cm diametro)

500ml panna fresca

400gr crema di formaggio spalmabile

90gr crema all’arancia in alternativa raddoppiare le dosi del succo di arancia

5 fogli di colla di pesce

180gr biscotti McVitie’s Original Digestive

90gr burro

90gr cioccolato fondente

50ml succo d’arancia

1 cucchiaio di zucchero a velo

1 cucchiaio colmo di cioccolato amaro in polvere

3 cucchiai di latte

Preparazione

Frullare i biscotti riducendoli in farina grossolana.

E’ importante l’uso dei biscotti McVitie’s Original Digestives per la perfetta riuscita della base.

Aggiungere 1 cucchiaio colmo di cacao amaro in polvere ed amalgamare 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 che la carta fuoriesca dai bordi per togliere poi in maniera semplice la Cheesecake dalla teglia.

Compattare i biscotti sul fondo in modo da avere una base solida (la base risulterà scura grazie all’aggiunta del cacao

amaro) e metterla in freezer per circa 20 minuti..

Intanto montare la panna fresca, molto fredda, in modo che rimanga compatta (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 morbida.

Dividere il composto in 2 parti mettendolo in 2 contenitori separati; una delle due porzioni dovrà essere un pò più abbondante dell’altra.

Intanto immergere 2 fogli di colla di pesce in acqua fredda.

Aggiungere al primo composto bianco il cioccolato fondente, sciolto a bagnomaria, e amalgamare con il frullatore.

Strizzare i fogli di colla di pesce e immergerli in un cucchiaio di latte caldo ma non bollente; amalgamarlo in modo che la colla si sciolga completamente; poi lasciare intiepidire e aggiungere la colla di pesce sciolta al composto con il cioccolato fondente, amalgamandolo perfettamente.

Togliere la base dal freezer e stendervi sopra questo composto, poi mettere di nuovo in freezer.

Nel frattempo immergere altri 3 fogli e mezzo di colla di pesce in acqua fredda.

Aggiungere al composto bianco (quello più abbondante) la crema all’ arancia, aggiungere il succo d’arancia e lo zucchero ed amalgamare (se non si vuole usare la crema all’arancia, basta raddoppiare le dosi di succo d’arancia e zuccherare a proprio piacimento).

Strizzare i 3 fogli e mezzo di colla di pesce e immergerli in due cucchiai di latte intiepidito; amalgamarlo il modo che si sciolga completamente; quindi aggiungere la colla di pesce sciolta al composto d’arancia ed amalgamare.

Versare poi questo composto su quello di cioccolato fondente e rimettere in frigo.

Conservare questo preparato in frigo per almeno 4 ore in modo che diventi consistente.

Si può poi decorare utilizzando la sacca a poche e la crema all’arancia; oppure si può fare uno strato liscio, versando tutto il composto all’arancia su quello al cioccolato.

Lasciare riposare almeno 8 ore, meglio se un’intera notte o una giornata e decorare a piacere.

La buonissima Cheesecake all’arancia e cioccolato fondente è pronta.

http://blog.giallozafferano.it/toniaincucina/cheesecake-allarancia-e-cioccolato-fondente/