

Ingredienti

Per la base:

180g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

Per la farcitura:

1 bustina di vanillina

250g di mascarpone

250g di ricotta

3 uova

100g di zucchero

per la ganache:

200ml di panna fresca

200ml di cioccolato fondente

Preparazione

Tritare i biscotti nel mixer e mescolarli con il burro fuso.

Distribuire l’impasto in una tortiera a cerniera e pressare bene con un cucchiaio.

Mettere in frigo a riposare.

Mescolare con le fruste il mascarpone, le uova intere, la ricotta e lo zucchero.

Unire poi la vanillina.

Versare la crema ottenuta sul fondo di biscotti e cuocere in forno a 180° per 40 minuti circa (deve risultare dorata).

Sfornare e lasciare raffreddare completamente.

Preparare la ganache: in un pentolino a fondo spesso mettere il cioccolato e la panna, scioglierlo a fuoco basso mescolando fino a che risulta completamente privo di grumi.

Versare la ganache tiepida sulla torta e lasciar riposare in frigo fino a quando non si addensa. Sfornare e servire.

http://unafamigliaaifornelli.blogspot.it/2014/05/cheesecake-con-ganache-al-cioccolato.html