

Cheesecake al cioccolato

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 60 min
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

Il cheesecake al cioccolato è la variante al cioccolato di una delle più famose torte americane preparate con il philadelphia. Il cheesecake al cioccolato è un dessert fresco e originale dal cuore morbido, assaporarlo è una vera delizia, si scioglie in bocca... sarà difficile non divorare il cheesecake al cioccolato: sarà amore al primo assaggio.



Per la base per una tortiera di 24 cm

» Biscotti secchi al cioccolato 160 gr	» Burro fuso 80 gr
--	--

Per la crema

» Cacao in polvere amaro 20 gr	» Ricotta di mucca 500 gr	» Vaniglia mezza bacca
» Cioccolato fondente 200 gr	» Uova medie 3	» Zucchero 150 gr
» Philadelphia 250 gr		

Per la ricopertura

» Cioccolato al latte 50 gr
» Cioccolato bianco 50 gr

Preparazione



Accendete il forno a 180°. Frullate i biscotti fino ad ottenere una polvere fine (1-2); fondete il burro e unitelo ai biscotti polverizzati amalgamandolo per bene (3).



Foderate il fondo della tortiera (precedentemente unta con del burro) con un cerchio di carta forno che ritaglierete con un diametro di un centimetro più largo della teglia stessa (4). Versate il composto di burro e biscotti nella tortiera e pressatelo sul fondo fino a ricoprirlo uniformemente (5), quindi mettete la tortiera in freezer per almeno mezz'ora. Nel frattempo preparate la crema del cheesecake versando in un mixer dotato di lame la ricotta e il formaggio Philadelphia (6).



Frullate fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi, poi aggiungete lo zucchero (7), le uova (8), i semi del mezzo baccello di vaniglia (o 1 bustina di vanillina) e frullate di nuovo unitamente alla polvere di cacao amaro setacciato (9).



Fate sciogliere il cioccolato fondente nel microonde o a bagnomaria, e poi aggiungetelo alla crema nel mixer (10); frullate ancora. Ottenuta una bella crema liscia e omogenea, versate il tutto nello stampo (11-12) che avrete estratto dal freezer. Infornate il cheesecake in forno ormai caldo a 180° e lasciate cuocere per almeno 60 minuti.



Estraete la cheesecake dal forno e lasciatela raffreddare bene a temperatura ambiente. Con il microonde o a bagnomaria, fondete separatamente i due tipi di cioccolato (20 gr per tipo) (13), quindi poneteli in due cornetti di carta oleata o carta forno; spremete dei fili sottili di cioccolato fondente formando delle linee parallele ricoprendo tutta la superficie della torta (14). Con il cioccolato bianco agite allo stesso modo formando però dei fili che disporrete perpendicolarmente ai primi, ottenendo una sorta di scacchiera. Con il restante cioccolato, utilizzando un pelapatate, formate dei riccioli che disporrete al centro del cheesecake al cioccolato (15). Ponete la torta in frigorifero (debitamente coperta) per almeno due ore e poi servite il cheesecake al cioccolato tagliandolo a fette.