

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Black cheesecake

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Black cheesecake, una vera goduria per il palato di noi golosoni! Una base di biscotto, quella tipica del cheesecake e una crema di ricotta al cioccolato che non potrà che deliziare le nostre papille gustative...questa la provo di sicuro!

INGREDIENTI

120 g di biscotti secchi
160 g di zucchero
3 uova piccole
50 g di burro fuso
200 g di cioccolato fondente
80 g di caffè
500 g di ricotta
rum
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare con le fruste la ricotta, finché diventa cremosa. Aggiungere poco alla volta lo zucchero e le uova, una alla volta, il rum e un pizzico di sale.



- 2 Versare il caffè caldo sul cioccolato a scaglie, se non si scioglie del tutto, metterlo qualche secondo nel microonde oppure a bagnomaria.

Quando è freddo aggiungerlo alla crema di ricotta. Amalgamare bene.



- 3 Tritare i biscotti e mescolarli con il burro fuso, formare la base con il composto nel fondo della tortiera foderata di carta forno. Versare la crema. Infornare per 35 minuti a 150°C e lasciar raffreddare nel forno spento.



- 4 Spolverizzare il cheesecake con zucchero a velo e se volete servitelo con panna montata.