

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bounty cheesecake

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## PER LA BASE

150 g di biscotti al cioccolato

50 g di burro.

## PER LA CREMA ALLA RICOTTA

250 g di ricotta

50 g di burro

2 uova

90 g di zucchero

4 cucchiai abbondanti di scaglie di cocco.

## PER LA CREMA AL CACAO

1 barattolo di latte condensato zuccherato  
( da 397 g)

2 uova

2 cucchiai abbondanti di cacao amaro in  
polvere.

# PREPARAZIONE

**1** Ammorbidite il burro e tritare i biscotti, impastare bene insieme fino a quando non sono ben amalgamati.

Rivestite il fondo di una tortiera da 22 cm con carta forno ed imburrate i bordi.

Trasferite il composto di biscotti sul fondo della tortiera e pressate bene, mettete in frigo a riposare.

Per la crema alla ricotta: in una ciotola e con le fruste elettriche mescolare tutti gli ingredienti tranne il cocco.



**2** Unite il cocco e mescolare con un cucchiaio.



3 Stendete la crema sopra la base di biscotti.



4 Per la crema al cacao: con le fruste elettriche mescolare tutti gli ingredienti.



5 Versate sopra la crema alla ricotta.





6 Infornate a 180°C per 40 minuti.

Fate raffreddare in frigo almeno 1 ora.

