

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheese cake al cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER LA BASE

150 g di biscotti tipo gentilini

75 g di burro.

### PER LA CREMA

200 g di cioccolato fondente

100 g ricotta

una noce di burro

2 uova

80 g di zucchero

caffè freddo.

## PREPARAZIONE



**2** Sbriciolare i biscotti lasciandoli a pezzi grossotti, unirli al burro ammorbidito.



**3** Foderare una teglietta tonda con carta da forno e pressare bene la base del dolce, poi mettere in frigo a freddare.



4 Separare le chiare dai tuorli, montarle a neve fermissima e intanto sciogliere il cioccolato.



5 In un'altra terrina montare la ricotta con lo zucchero e la noce di burro.



6 Poi aggiungere i tuorli.



7 Una volta ben montati aggiungere anche la cioccolata fusa non calda e 2-3 cucchiari di caffè freddo.



8 Per ultime aggiungere le chiare a neve, un po' per volta per non far smontare il tutto.



9 Versare la crema sulla base di biscotto e rimettere il tutto in frigo.



10 Far raffreddare almeno 2 - 3 ore.



11 Servire accompagnato da panna montata o da una crema fluida e tiepida.