

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake al cioccolato facile

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI RIPOSO IN FRIGORIFERO (CIRCA 12 H)



Se c'è una ricetta che mette d'accordo tutti, grandi e piccini, è quella della **cheesecake al cioccolato**.

Cremosa, fresca, super golosa... è il dessert perfetto per concludere una cena tra amici, per una merenda speciale o per festeggiare un compleanno. E la versione che ti propongo oggi ha un vantaggio in più: è **facilissima e senza cottura!** Non dovrai accendere il forno e in soli 20 minuti (più il tempo di riposo, che è fondamentale!) avrai preparato un dolce da pasticceria.

Questa **ricetta** è una delle mie preferite perché

unisce la croccantezza della base di [biscotti](#) alla morbidezza vellutata di una [crema al mascarpone](#), **ricotta e cioccolato**. Un equilibrio di sapori e consistenze che ti conquisterà al primo assaggio. È una valida alternativa alla classica [Cheesecake al limone](#) per chi cerca un gusto più intenso e avvolgente, e vedrai che ti chiederanno il bis!

INGREDIENTI PER LA CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

BISCOTTI SECCHI comuni o digestive -
180 gr
RICOTTA VACCINA 250 gr
MASCARPONE 250 gr
PANNA FRESCA LIQUIDA 250 ml
BURRO SCIOLTO 100 gr
CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO
oppure alle nocciole - 4 cucchiaini da tavola
ACQUA FREDDA 50 gr
LATTE CALDO 20 gr
GELATINA IN FOGLI 4 fogli -

PER GUARNIRE

CACAO AMARO
FOGLIE DI MENTA 4

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa, prepara la base. Fodera il fondo dello stampo a cerniera con un disco di carta forno. Sciogli il burro in un pentolino o nel microonde. Nel frattempo, frulla i biscotti in un mixer fino a ridurli in polvere. Versa la polvere di biscotti in una ciotola, aggiungi il burro fuso e mescola bene per amalgamare il tutto.





2 Versa il composto nello stampo e compattalo bene sul fondo con il dorso di un cucchiaio, creando una base uniforme. Metti la base in frigo a riposare mentre prepari la crema.





3 Ora dedicati alla crema. Per prima cosa, metti i fogli di gelatina in ammollo in una ciotola

con l'acqua fredda per circa 10 minuti. In un'altra ciotola capiente, versa la ricotta e il mascarpone. Lavorali con le fruste elettriche finché non ottieni una crema liscia e senza grumi. Aggiungi la crema spalmabile al cioccolato e continua a mescolare con le fruste per amalgamare bene.





- 4 In un'altra ciotola, monta la panna fresca liquida (che deve essere ben fredda di frigo!). A questo punto, scalda leggermente i 20 ml di latte. Strizza bene la gelatina che avevi messo in ammollo e scioglila nel latte tiepido, mescolando finché non è completamente dissolta. Unisci la gelatina sciolta e la panna montata alla crema di formaggi, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare il composto.





5 Riprendi la base dal frigo e versaci sopra la crema. Livella la superficie con la spatola e metti la cheesecake a rassodare in frigorifero per almeno 12 ore (l'ideale sarebbe per tutta la notte), nella parte più fredda. Una volta che la torta è ben soda, passa delicatamente una spatola lungo i bordi per staccarla, poi apri con cautela l'anello dello stampo. Prima di servirla, decora la cheesecake con una spolverata di cacao amaro e qualche fogliolina di menta.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Fidati di me, con questi piccoli accorgimenti la tua cheesecake sarà impeccabile.

La base perfetta: Il segreto per una base che non si sbriciola è compattarla molto bene. Dopo aver versato il composto di biscotti e burro nella tortiera, usa il dorso di un cucchiaio o il fondo di un bicchiere per pressarlo con cura, soprattutto lungo i bordi. Un riposo in frigo mentre prepari la crema la renderà ancora più solida.

Crema senza grumi: Per ottenere una crema liscia e vellutata, assicurati che la ricotta e il mascarpone siano a temperatura ambiente. Sarà molto più facile lavorarli con le fruste e si amalgameranno perfettamente senza creare fastidiosi grumi.

Gelatina, amica mia: Quando sciogli la gelatina nel latte caldo, fai attenzione che il latte non sia bollente, altrimenti potrebbe "cuocere" la gelatina e comprometterne l'effetto. Basterà che sia caldo al punto giusto per scioglierla completamente.

Non buttiamo i biscotti avanzati! Ti è rimasto qualche biscotto secco nella confezione? Non lasciarlo invecchiare in dispensa! Sbriciolalo e usalo come base per un dolcetto monoporzione in un bicchiere, alternando strati di yogurt e frutta, oppure aggiungilo all'impasto di un goloso [salame al cioccolato](#).

COME SI CONSERVA LA CHEESECAKE AL CIOCCOLATO?

La cheesecake al cioccolato, se ben conservata, è ottima anche nei giorni successivi. Anzi, c'è chi dice che il giorno dopo sia ancora più buona!

Conservalo in frigorifero, nella parte più bassa (che è la più fredda), coperto con della pellicola trasparente o sotto una campana per dolci. Si manterrà perfetta per 3-4 giorni.

Ti sconsiglio di congelarla: la ricotta e la gelatina potrebbero rilasciare acqua durante lo scongelamento, rovinando la sua meravigliosa consistenza cremosa.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci freschi e senza cottura, ecco qualche altra idea per te:

[Tiramisù Classico](#): Un altro caposaldo della pasticceria italiana, cremoso e irresistibile, perfetto per ogni occasione.

[Torta Fredda allo Yogurt e More](#): Leggera, fresca e coloratissima, ideale per concludere un pasto estivo.

[Panna Cotta](#): Un dolce al cucchiaio elegante e versatile, che puoi personalizzare con il tuo topping preferito, dal caramello ai frutti di bosco.