

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake alla mousse di cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La cheesecake alla mousse di cioccolato è un dolce entusiasmante, che regala grandi soddisfazioni agli amanti del cioccolato! Splendida e golosa, ricoperta da una ganache al cioccolato aromatizzata al rum, un vero trionfo di cioccolato, è la torta perfetta per un dessert elegante...

PER LA BASE

BISCOTTI SECCHI 150 gr
ZUCCHERO 25 gr
CACAO AMARO 5 gr
BURRO ammorbidito - 80 gr

PER IL RIPIENO

CIOCCOLATO FONDENTE AL 60-69%
170 gr
BURRO fuso e fatto freddare - 55 gr
FORMAGGIO SPALMABILE a temperatura ambiente - 560 gr
TUORLO D'UOVO 2
ZUCCHERO 200 gr
VANILLINA 1 bustina

PER LA COPERTURA ALLA MOUSSE DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE AL 60-69%

170 gr

RUM 1 cucchiaio da tavola

PANNA 550 gr

ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la base: tritate in un tritatutto i biscotti secchi, lo zucchero ed il cacao fino ad ottenere un composto finemente sbriciolato.





2 Unite al trito di biscotti il burro fuso ed amalgamate.



- 3 Imburrate uno stampo con cerniera da 20 cm di diametro e foderate il forno con un foglio di carta forno, quindi pressate il composto di biscotti sul fondo dello stampo, riponete la base in frigorifero a rassodare.



- 4 Preparate il ripieno: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato ed il burro mescolando fino a che risultino fusi ed amalgamati; mettete da parte a freddare.



- 5 In una planetaria dotata di gancio a foglia (o in una ciotola con una frusta a mano) montate il formaggio spalmabile con lo zucchero e la vanillina fino ad ottenere un composto ben lavorato e morbido.



- 6 Incorporate, una per volta, i tuorli aggiungendo il successivo quando il precedente è stato ben incorporato.



7 Unite, infine, il composto di cioccolato fuso e burro.



8 Riprendete la base dal frigorifero e versatevi il composto al cioccolato appena realizzato livellandolo bene.



- 9 Scaldate il forno a 170°C e infornate il cheesecake per 35 minuti o fino a che la farcia risulti soda.



10 Sfornate il cheesecake e fate freddare completamente.

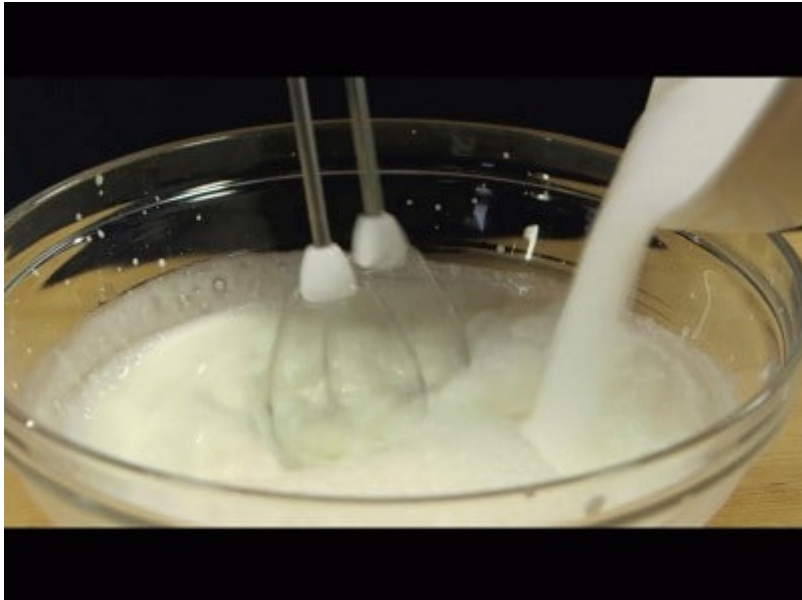
Per la copertura fate scaldare molto bene 80 g di panna, versatela sul cioccolato fondente e mescolate fino a che il cioccolato risulti ben sciolto.



11 Aromatizzate la ganache con il rum e mettetela da parte.



12 In una ciotola media, montate la panna rimanente insieme allo zucchero, quindi incorporate il composto di cioccolato.





- 13 Ricoprite la torta con la ganache al cioccolato e rum appena realizzata, grattugiate a piacere del cioccolato fondente, quindi riponetela in frigorifero a freddare per almeno 2 ore prima di servirla.

