Ingredienti

Per la base:

300g di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

1 cucchiaino di miele

100g di burro

Per la mousse:

250g di formaggio spalmabile

100 di zucchero a velo

160g di cioccolato fondente

280g di panna da montare + 40 gr

17g di colla di pesce

Per guarnire:

Cacao amaro in polvere

Preparazione

Tritate i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena al mixer e poneteli in una ciotola, aggiungete il burro sciolto al microonde e il miele.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti e una volta foderata con la carta forno una tortiera con la cerniera, disponete i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena tritati alla base della teglia e compattateli con il palmo della mano.

Unite il formaggio con lo zucchero a velo e con l'aiuto delle fruste rendetelo cremoso.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e una volta raffreddato unitelo alla crema di formaggio.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua tiepida e poi scioglietela per qualche secondo in un pentolino con 40 gr di panna liquida, una volta sciolta unitela alla crema di cioccolato e formaggio.

Montate a neve fermissima la panna fredda e unite al composto mescolando dall'alto verso il basso.

Una volta amalgamati tutti gli ingredienti disponete la mousse sulla base dei biscotti e livellate bene.

Spolverizzate con cacao amaro in polvere e fate solidificare per 3 ore in frigo.

http://lacambusadidalila.blogspot.it/2014/02/cheesecake-con-mousse-al-cioccolato.html