



cheesecake al cocco con sfoglie di pan di spagna al cacao e rum di
giuseppe



Ingredienti

Per la base:

2 tuorli d'uovo
40g di zucchero
1 cucchiaio di miele
20g di farina
10g di cacao amaro
1 cucchiaio di rum
1 cucchiaio di acqua
1/2 bustina di vanillina

Per la crema:

150g di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte
40g di burro
200 g di formaggio spalmabile
250g di ricotta
10g di colla di pesce
300ml di latte di cocco
20g di farina di cocco
120g di zucchero a velo
1/2 bustina di vanillina
latte e rum q.b



Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi e montare gli albumi a neve; lavorare i tuorli con lo zucchero, il miele, il rum e l'acqua per almeno 10 minuti con una frusta; aggiungere gli albumi montati a neve e amalgamare con una spatola con movimenti dall'alto verso il basso.

Incorporare la farina, il cacao e la vanillina setacciati nel composto e mescolare sempre con movimenti dall'alto verso il basso.

Stendere il composto sulla carta forno e livellare con una spatola.

Prendere le misure con lo stampo in modo che alla fine si ottengano due dischi di pan di spagna.

Infornare a 180° per 5 minuti; appena sfornato spolverare con zucchero e coprire con la pellicola.

Ricavare con lo stampo i due dischi.

Tritare i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte in una ciotola, aggiungere il burro fuso e amalgamare bene.

Versare i biscotti sul fondo della teglia/stampo e appiattire bene fino ad ottenere uno strato uniforme, far riposare in frigo per almeno 15-20 minuti.

Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

In una terrina unire la ricotta, il formaggio, lo zucchero, la farina di cocco, il latte di cocco (conservandone 3 cucchiari per la gelatina) e la vanillina; amalgamare bene fino ad ottenere un composto uniforme.

In un pentolino riscaldare 3 cucchiari di latte di cocco (senza far bollire), strizzare bene la gelatina e aggiungerla nel pentolino girando in modo energico fino a che la gelatina non si sarà sciolta, unire la gelatina alla crema al cocco e mescolare bene.

Riprendere la base di biscotti dal frigo e versare metà della crema al cocco, rendere la superficie uniforme e far riposare in freezer per circa 15 minuti o in frigo per 20-25 minuti.

Bagnare gli strati di pan di spagna con latte e rum.

Posizionare il primo strato di pan di spagna, aggiungere la restante crema al cocco e posizionare anche il secondo strato facendo leggermente pressione.

Far riposare in frigorifero per almeno 5 ore prima di servire; togliere lo stampo e cospargere la superficie



cheesecake al cocco con sfoglie di pan di spagna al cacao e rum di
giuseppe

con delle scaglie di farina di cocco.

<http://lacucinadelbradipo.blogspot.it/2013/04/cheesecake-al-cocco-con-sfoglie-di-pan.html>