



Ingredienti

Per la base di biscotto:

250g biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

150g di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

Per il ripieno:

200g di zucchero

250g di polpa di zucca

250g. di mascarpone

250g di ricotta

200ml di panna fresca

2 uova intere e 2 tuorli

3 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di cannella

1/2 cucchiaino di zenzero in polvere

1 generoso pizzico di sale

Per la decorazione:

100g di cioccolato fondente



1 caramella nera al caffè

Preparazione

Tritare i biscotti McVities Digestives ai Flocchi d'Avena con lo zucchero di canna, fino a sbriciolarli completamente.

Versate la polvere ottenuta in una ciotola ed aggiungervi il burro sciolto e raffreddato.

Amalgamare gli ingredienti e, dopo aver foderato una teglia apribile per torte del diametro di circa 24 cm, creare il fondo di biscotto sulla base e attorno al bordo della teglia, in modo da ottenere un contenitore di biscotto per la crema di zucca.

Lasciar raffreddare il biscotto in frigo per una mezz'oretta.

Nel frattempo preparare la crema di zucca: tagliare a pezzetti la polpa della zucca e cucinarla per qualche minuto in microonde, finchè sarà morbida e cedevole al tatto. Lasciate raffreddare la zucca, dopo averla schiacciata con i rebbi di una forchetta.

Nel mixer inserite il formaggio con lo zucchero e la zucca. Azionatelo e amalgamate il tutto per qualche minuto. Aggiungete ora le uova, poi la panna, e tutti gli altri ingredienti.

Azionate nuovamente il mixer per qualche minuto. Versate la crema nel recipiente di biscotto e infornare il tutto a 180 per circa un'ora.

Una volta spento il forno lasciateci raffreddare il dolce al suo interno, senza estrarlo, per evitare che si abbassi la superficie creando crepe che rovinerebbero la presentazione della vostra torta.

Quando la torta sarà completamente raffreddata sciogliete il cioccolato fondente nel microonde, versatelo in una piccola saccapoche di carta e create la ragnatela.

Partendo da un unico punto nel centro formate delle righe verso l'esterno. Unitele ora attraverso dei cerchi concentrici.

Applicate la caramella nel punto che riterrete più idoneo e, sempre utilizzando la saccapoche, creare le zampette sulla caramella in modo da ottenere il vostro ragnetto.

<http://nonnarica.blogspot.it/2013/10/halloween-pumpkin-cheesecake-cheesecake.html>