



Ingredienti

per la base:

180g di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

90g di burro

per la crema:

500g di yogurt greco

100g di cioccolato fondente

15g di colla di pesce

3 cucchiaini di latte

100g di zucchero a velo

per il topping:

7g di colla di pesce

6 fichi

100ml di acqua

50g di zucchero a velo

Preparazione

per la base:

Iniziate facendo la base della cheesecake.

Rivestite la teglia da 20cm con la carta da forno, frullate i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena e sciogliete a bagnomaria il burro.

Mescolate bene tutto e trasferitelo nella teglia, livellando bene.

Poi mette in freezer per mezz'ora.

per la crema:

Mettete in ammollo la colla di pesce e sciogliete il cioccolato fondente.

Unitelo allo yogurt e allo zucchero a velo.



Scaldare il latte e amalgamare la colla di pesce.

Poi, una volta freddo, unirlo al composto.

Mescolare bene, mettere tutto nella teglia e riponere in frigorifero per un'ora prima di aggiungere il topping.

per il topping:

Mettere sul fuoco l'acqua e lo zucchero a velo, poi aggiungere i fichi frullati e infine la colla di pesce che avrete precedentemente ammollato nell'acqua.

Fate raffreddare e poi ricoprite tutta la cheesecake.

Per un'ottima riuscita del dolce sarebbe meglio farlo la sera precedente, in questo modo sarete sicuri della perfetta riuscita.

La vostra cheesecake fichi e cioccolato è pronta per essere gustata.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcissimastefy/cheesecake-fichi-e-cioccolato/>