



Ingredienti

Per la base:

400g di biscotti Mcvitie's Original Digestive

130g di burro

2 cucchiaini da tavola di crema spalmabile alla nocciola

Crema bounty:

250ml di panna fresca per dolci (già zuccherata)

400g di ricotta fresca

3 cucchiaini di zucchero

130g di farina di cocco

4 cioccolatini al cocco

Decorazione:

200g di cioccolato fondente

1 cucchiaio di latte (facoltativo)

topping al cioccolato

cocco grattugiato q.b.

Preparazione

Per prima cosa preparare il cuore di cioccolato fondente, che servirà per la decorazione finale della cheesecake.

Mettere a sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e, una volta che sarà completamente sciolto, aggiungere un cucchiaio di latte e mescolare, questo servirà a rendere il cioccolato meno liquido e a facilitare l'operazione successiva.

Con l'aiuto di un taglierino, realizzare un cuore con la carta forno seguendo il disegno della tortiera.

Se non si dispone di una tortiera apribile a forma di cuore è possibile realizzare la copertura per decorarla ugualmente dandole la forma della tortiera in proprio possesso.



cheesecake bounty di gabriella

Versare ora tutto il cioccolato fuso sul “cuore” di carta forno e, con l’aiuto di un cucchiaio, stenderlo per bene fino a livellarlo.

Riporre in congelatore fino al momento della decorazione.

Preparare la base della cheesecake: far sciogliere il burro a bagnomaria sul fuoco (o al microonde) e, nel frattempo, mettere i biscotti McVitie’s Original Digestives nel mixer e frullarli.

Aggiungere due cucchiataie di crema spalmabile alla nocciola e il burro fuso e di nuovo azionare il mixer per amalgamare tutti gli ingredienti.

Versare ora il composto di biscotti Mcvitie’s Original Digestives tritati sul fondo della tortiera apribile, rivestita con carta forno, e con l’aiuto di un cucchiaio stenderlo in modo uniforme su tutta la base e i lati della stessa.

Mettere il tutto in congelatore per almeno 15 minuti.

Preparare ora la crema bounty: mescolare per bene in una ciotola la ricotta, la farina di cocco e i cioccolatini al cocco, precedentemente tritati, poi aggiungere 3 cucchiari di zucchero e amalgamare.

A parte montare la panna e successivamente incorporarla alla crema bounty delicatamente senza farla smontare.

Stendere la crema sulla base di biscotti Mcvitie’s Original Digestive, sistemare il cuore di cioccolato fondente sulla cheesecake e decorare prima con il topping di cioccolato che farà da “collante” e poi spolverare con la farina di cocco.

Mettere in frigo a riposare per almeno 2 ore.

<http://ilfavolosomondodigabryjolie.blogspot.it/2014/07/cheesecake-bounty-con-cuore-di.html>