



Ingredienti

per la base:

150g di biscotti McVitie's Original Digestive

90g di burro

3 noci

per la crema:

500g di ricotta

100g di zucchero



2 pere madernassa
succo di limone
2 uova
cacao amaro in polvere
sale

Preparazione

Per la base:

Tritate i biscotti McVitie's Original Digestives insieme alle noci e lavorateli con il burro fuso. Con questo composto coprite il fondo della tortiera a cerniera (circa 20-22 cm) foderata di carta forno. Mettete lo stampo in freezer e procedete con la preparazione della farcitura.

Per la crema:

Lavorate la ricotta con lo zucchero con la frusta. Aggiungete le uova e continuando a mescolare aggiungete il succo di limone, il cacao in polvere e un pizzico di sale. Riempite lo stampo con un po' di composto, sopra adagiateci le fettine di pera tagliate sottili e coprite ancora con il composto. Continuate così, a strati, e finite con la farcitura. Infornate e cuocete per 35-40 minuti in forno già caldo a 180°. Abbassate poi la temperatura a 160° e continuate la cottura per altri 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente. Spolverate di cacao amaro e mettete in frigo almeno 4 ore prima di servirlo.

<https://unagattaincucina.blogspot.it/2012/12/cheesecake-cioccolato-e-pere-madernassa.html>



Ricette

