



## Ingredienti

250g di biscotti McVitie's Original Digestive  
125g di burro fuso  
320g di ricotta  
160g di zucchero  
320g di yogurt bianco  
la buccia grattugiata di 2 limoni  
3 uova grandi  
100g di cioccolato (fondente o al latte) fuso e intiepidito

## **Preparazione**

Foderare il fondo e il bordo di uno stampo a cerniera (diametro 26 cm) con della carta forno.

Frullare i biscotti Mc Vitie's Original Digestive, amalgamarli con il burro fuso e sistemarli alla base dello stampo, pressando bene.

Mettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo accendete il forno a 180°.

Con le fruste elettriche miscelare zucchero, ricotta e zeste di limone fino a ottenere un composto liscio.

Unire lo yogurt, sempre mescolando, e poi un uovo alla volta.

Versare  $\frac{3}{4}$  di questo composto sulla base di biscotti.

Al restante  $\frac{1}{4}$  di crema unire il cioccolato fuso e mescolare bene.



## chocolate swirl cheesecake di maria fernanda

Versare il composto scuro a cucchiariate su quello chiaro e, aiutandosi con uno stuzzicadenti o con la lama di un coltello, fare dei movimenti circolari in modo da creare l'effetto marmorizzato.

Cuocere in forno 180° per 30 minuti.

Abbassare la temperatura a 160° e cuocere per altri 30 minuti, con lo sportello del forno semi-aperto (per fare asciugare meglio il cheesecake).

Far intiepidire il dolce prima di servirlo.

<http://unsoffiodipolveredicannella.wordpress.com/2012/11/04/chocolate-swirl-cheesecake/>