



Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

100g burro

1 manciata di mandorle a scaglie

Per la farcitura:

3 uova

120g di cioccolato fondente

400g di ricotta

250g di mascarpone

1 vasetto di yogurt bianco

130g di zucchero

60g di farina

vanillina

Per il Topping:

4 cucchiaini di cacao

4 cucchiaini di latte

8 cucchiaini di zucchero



1 pizzico di sale

Preparazione

Tritare i biscotti McVitie's Original Digestives nel mixer, poi unire al burro sciolto e alle mandorle.

Mescolare bene e versare la base biscottata in una teglia a cerniera foderata di carta forno.

Livellare il composto nella teglia con l'aiuto di un cucchiaio.

Mettere in frigo a solidificare e preparare la farcitura con i formaggi.

Far fondere il cioccolato nel microonde, poi aggiungere un paio di cucchiari di yogurt e lasciare raffreddare.

Mettere nel robot (o sbattere con una frusta) il mascarpone, la ricotta e lo zucchero.

Aggiungere poi un uovo alla volta, lo yogurt, la farina e la vanillina.

Quando il composto sarà ben amalgamato dividerlo in due ciotole differenti: in una aggiungere il cioccolato fondente fuso quando si sarà raffreddato.

Riprendere la base biscottata e versare il composto alternando quello bianco a quello di cioccolato, fino a esaurimento.

Con l'aiuto di uno stuzzicadenti, o anche con una forchetta, formare dei grandi cerchi in modo da creare l'effetto "marmorizzato".

Infnare la cheesecake a 160° per circa 45 minuti, ma controllare durante la cottura.

Quando sarà freddo mettere in frigorifero.

Qualche ora prima di servirlo preparare il topping.

In un pentolino mettere il cacao, il latte, lo zucchero e un pizzico di sale: fare sciogliere e, senza smettere di mescolare, portarlo a bollore.

Spegnere il fuoco e quando sarà tiepido versarlo sulla cheesecake.

Farla riposare almeno mezzora in frigo e decorare a piacere, per esempio con dei riccioli di cioccolato bianco e della granella



cheesecake variegato di simona

di nocciole tostate.

<http://simoscooking.blogspot.it/2014/05/cheesecake-variegato-al-cioccolato-con.html>