



## Ingredienti

200g di biscotti McVitie's Original Digestive

80g di burro

400g di formaggio da spalmare

200g di ricotta

200g di cioccolato fondente o al latte

3 uova

1 bustina di vanillina

150g di zucchero

Panna montata q.b.

Praline colorate q.b.

## Preparazione

Per preparare la base tritare i biscotti McVitie's Original Digestives e mescolare insieme al burro fuso.

Distribuire il composto sulla base di una tortiera da 22cm foderata con la carta forno, comprimere bene e mettere in frigo per mezz'ora.

Preparare il ripieno facendo sciogliere il cioccolato al latte in un pentolino a bagnomaria.

In una terrina lavorare il formaggio da spalmare e la ricotta, insieme allo zucchero e alla vanillina.

Lavorare fino a ottenere un composto omogeneo, quindi incorporare le uova, una alla volta.

Ottenuta una crema liscia, aggiungere il cioccolato al latte fuso.

Versare la crema sulla base.



## cheesecake al cioccolato di rosa

Livellare la crema e infornare la torta a 180° per circa un'ora.

Quando la torta si sarà raffreddata completamente, decorare con panna montata e praline colorate.

Infine lasciar riposare la torta in frigo fino a quando verrà servita.

<https://www.facebook.com/notes/le-recensioni-di-rosy/collaborazione-con-mcvities/383688145102760>