

CHEESECAKE AL TRIPLO CIOCCOLATO



PREPARAZIONE 1 ORA - TEMPO DI RASSODAMENTO IN FRIGORIFERO 5 ORE

INGREDIENTI per dieci persone



INGREDIENTI PER LA BASE

200 g. di biscotti secchi al cioccolato;

100 g. di burro.



INGREDIENTI PER LA CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

50 g. di cioccolato fondente;
250 g. di formaggio spalmabile;
3 g. di gelatina in fogli;
80 ml. di panna fresca liquida
20 g. di zucchero a velo



INGREDIENTI PER LA CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE

50 g. di cioccolato al latte;
250 g. di formaggio spalmabile;
3 g. di gelatina in fogli;
80 ml. di panna fresca liquida
20 g. di zucchero a velo



INGREDIENTI PER LA CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

50 g. di cioccolato bianco;
250 g. di formaggio spalmabile;
3 g. di gelatina in fogli;
80 ml. di panna fresca liquida
20 g. di zucchero a velo

PER GUARNIRE

Cioccolato fondente in scaglie q.b.
Cioccolato al latte in scaglie q.b.
Cioccolato bianco in scaglie q.b.
Confettini colorati q.b.

PREPARAZIONE

Iniziate predisponendo il fondo: mettete i biscotti al cacao nel mixer quindi sminuzzateli finemente.

Ponete il burro a sciogliere in un pentolino; nel frattempo mettete i biscotti sminuzzati in una ciotola e aggiungete a poco a poco il burro sciolto; amalgamando per bene il tutto.

Imburrate una tortiera del diametro di cm.24; a questo punto rivestitela con carta forno.

Versate i biscotti sbriciolati nella tortiera; e con l'aiuto di un cucchiaino compattate bene la base di biscotti.

Fate raffreddare il composto in frigorifero per 30 minuti.

Ora dedicatevi al ripieno:

predisponete tre ciotole per le 3 creme e ponete in ciascuna il formaggio spalmabile, mescolate per ammorbidire.

Intanto sciogliete a bagnomaria i tre tipi di cioccolata separatamente; e incorporateli in ciascuna ciotola contenente il formaggio spalmabile mescolando fino ad ottenere un composto cremoso.

Prendete tre ciotole e ammorbidite la gelatina necessaria per ciascuna crema separatamente in acqua fredda per 10 minuti. Quindi prendete altre tre ciotole e versateci la panna, che avrete precedentemente scaldato, e in ognuna scioglieteci la gelatina ben strizzata.

Alla fine dovrete ottenere tre ciotole ognuna contenente la panna e la gelatina disciolta.

Incorporate il primo dei 3 composti di panna e gelatina al cioccolato fondente utilizzando una frusta.

Fate la stessa cosa per le altre ciotole di panna e gelatina.

Per ultimo unite lo zucchero a velo in ogni ciotola e mescolate con una spatola.

Ora che le creme sono pronte potete comporre la Cheesecake, estraete dal frigorifero la base di biscotti ormai fredda e compatta:



iniziate a versare per
prima la crema al
cioccolato fondente,
lasciare riposare in
frigorifero per 20 minuti



Successivamente versare
la crema al cioccolato al
latte, lasciare riposare in
frigorifero per 20 minuti



In fine versare la crema al cioccolato bianco, lasciare riposare in frigorifero per 20 minuti



Quando la Cheesecake al triplo cioccolato sarà pronta guarnitela a piacere con scaglie di cioccolato fondente al latte e bianco

Buon appetito - Luca lo Chef de Noantri
@lucalochefdenoantri
#lucalochefdenoantri