



Black cheesecake

Ingredienti

180 g di biscotti secchi (io ho utilizzato i biscotti digestive)

100 g di burro fuso

200 g di cioccolato fondente

80 g di caffè bollente

500 g di mascarpone

160 g di zucchero

2 uova + 1 tuorlo

una bustina di vanillina

un pizzico di sale

Fondere il burro, tritare i biscotti e versare in una tortiera a cerchio apribile dal diametro di circa 24 cm; foderare bene anche i bordi, se necessario aiutarsi con un cucchiaio, poi passare nel congelatore. Nel frattempo fondere il cioccolato a bagnomaria e preparare il caffè che poi unirete al cioccolato, mescolando fino ad ottenere una bella crema vellutata. A parte montate le uova con lo zucchero, il sale e la vanillina, quindi unire il mascarpone e infine la crema di cioccolato e caffè ormai raffreddata. Riprendere lo stampo dal congelatore e versare la crema sopra i biscotti. Infornare a 150° per un'ora, spegnere e lasciar raffreddare il dolce in forno. Quando il dolce sarà freddo passare in frigo almeno 3 ore. A piacere decorare.