



Cheesecake al Cioccolato

Ingredienti

500 g di ricotta
2 uova
125 g di zucchero
1 bustina di vanillina
300 g di cioccolato fondente (o al latte o alla gianduia)
100 g di burro
250 g di biscotti secchi (tipo Oswego)
zucchero a velo q.b.
fragole per decorare
sale

L'aspetto di questa cheese cake al cioccolato è invitante, ma il sapore? Ottimo!!!

Sbriciolare finemente i biscotti nel mixer, unirli al burro fuso e foderare con il composto uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro, foderato di carta forno.

Premere bene con un cucchiaio per avere una base compatta. Mettere in frigo.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero e la vanillina, unire la ricotta passata al setaccio e poco alla volta il cioccolato.

Montare gli albumi con un pizzico di sale e versare il composto nello stampo con i biscotti.

Cuocere la cheese cake a 180 ° per 45 minuti circa, farlo raffreddare, sformarlo, spolverizzarlo con po' zucchero a velo e decorarlo con qualche fragola.

Servire fredda di frigo.