

Cheesecake al cioccolato

Oggi prepariamo la **Cheesecake al cioccolato**, secondo la ricetta della NY cheesecake per cui cotta in forno a bagnomaria. La preparazione può sembrare complicata, in realtà basta seguire alla lettera ogni piccolo step e soprattutto non far andare l'acqua a contatto con la torta in fase di cottura. Adoro le cheesecake al cioccolato e questa è una delle migliori mai assaggiate!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 60 minuti

Dosi per: 1 cheesecake al cioccolato ø20cm

Ingredienti per la base

200gr di biscotti secchi al cacao

100gr di burro

1 pizzico di sale

Ingredienti per la farcitura

160gr di formaggio (tipo Philadelphia in panetti)

250gr di mascarpone

300gr di ricotta mista

150gr di zucchero di canna fino

50gr di cacao amaro in polvere

2 uova

Ingredienti per il frosting

400gr di panna fresca

200gr di crema alla nocciola

colorante alimentare rosso q.b.

Preparazione della base

1. Per preparare la **Cheesecake al cioccolato**, frulliamo i biscotti secchi. Poniamoli in una ciotola, aggiungiamo 1 pizzico di sale e il burro fuso.
2. Amalgamiamo con un cucchiaino finchè tutte le briciole saranno imbevute di burro.
3. Foderiamo una teglia tonda acerniera (ø20cm) con più strati di alluminio (4-5 dovrebbero bastare). Questa è una fase importantissima perchè, la cottura, verrà fatta a bagnomaria e l'acqua non deve in nessun caso entrare a contatto con gli ingredienti.
4. Poniamo l'impasto sabbioso all'intero della teglia e pressiamo con forza sul fondo per creare la base di biscotto dove poggerà la crema di formaggio. Aiutiamoci con un bicchiere o un cucchiaino per livellare il fondo.
5. Poniamo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Preparazione del ripieno

1. Per preparare il ripieno della Cheesecake al cioccolato, la ricotta dovrà aver perso la sua acqua, lasciamola scolare possibilmente la sera precedente.
2. In una ciotola uniamo i tre formaggi e amalgamiamo con una frusta manuale. Aggiungiamo lo zucchero e facciamo sciogliere completamente. Aggiungiamo il cacao e in ultimo le 2 uova. Dovremmo ottenere una crema densa e liscia, senza grumi (non dobbiamo miscelare troppo il composto altrimenti diventerà troppo liquido, inglobando troppa aria e dandoci un risultato finale con bollicine in superficie).
3. Versiamo la crema di formaggio sopra la base ormai rassodata. Livelliamo con una spatola.
4. Poniamo la fascia foderata di alluminio all'intero di una teglia più grande e versiamo dell'acqua calda fino ad arrivare alla metà della fascia.

5. Facendo molta attenzione inforniamo a forno statico preriscaldato a 160°C per almeno 60 minuti.
6. Trascorso il tempo necessario, spegniamo il forno e lasciamo la torta dentro con lo sportello aperto per altri 60 minuti.
7. Sforniamo, preleviamo la teglia dal bagnomaria e lasciamo raffreddare completamente.
8. Eliminiamo l'alluminio e delicatamente sformiamo la cheesecake.
9. Poniamo in frigorifero per almeno 6 ore.

Preparazione del frosting

1. Sia la panna che la ciotola e le fruste dovranno essere ben freddi, riponiamo tutto in frigorifero prima di iniziare la lavorazione.
2. Versiamo la panna nella ciotola e iniziamo a montare con delle fruste elettriche. Aggiungiamo gradualmente la crema di nocciola e lasciamo incorporare.
3. Prima che sia soda, aggiungiamo il colorante alimentare.
4. Dressiamo sopra la cheesecake e riponiamo in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.

Conservazione: La **Cheesecake al cioccolato** può essere conservata in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica per 2-3 giorni.

Consigli per gli acquisti: accessori [Decora](#)





