

Cheesecake cioccolato e more

Senza glutine



Ingredienti

300 gr biscotti secchi senza glutine #

150 gr burro fuso senza lattosio

250 gr ricotta vaccina senza lattosio

350 gr di Philadelphia o altro formaggio spalmabile senza lattosio #

3 cucchiari di zucchero

200 gr cioccolato fondente fuso #

More fresche

Procedimento

Per prima cosa preparate la base. Frullate i biscotti e mescolateli al burro fuso. Disponeteli su una tortiera da 22 cm schiacciando bene il composto con le mani o il retro di un cucchiaio in modo da compattare. Fate riposare in frigorifero mentre vi occupate della crema. In una ciotola versate il formaggio spalmabile, la ricotta e lo zucchero. Mescolate con le fruste elettriche e unite poi il cioccolato fondente fuso. Create una crema ben amalgamata. Riprendete la base dal frigorifero e versate la crema. Livellate con una spatola e disponete sulla superficie le more fresche. Lasciate riposare in frigorifero minimo 3 ore prima di servire. E' una torta perfetta da fare anche un giorno in anticipo. Si conserva circa 3 giorni in frigorifero. Se non vi piacciono le more potete variare con altra frutta o in alternativa golose gocce di cioccolata.

Ricetta originale di Monica Bellin