



U.S.A. - Cheesecake al cioccolato e mascarpone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta - cioccolato - U.S.A

Cheesecake al cioccolato e mascarpone con uvetta e noci servita con Creme Fraiche

Questo è un dolce piuttosto semplice
Per 6 - 8 persone

Ripieno:

- 100 g. cioccolato fondente al 75% di cacao
- 250 g. mascarpone
- 50 g. uvetta
- 110 g. noci
- 200 g. formaggio fresco
- 2 uova grandi
- 40 g. zucchero

Per la base:

- 50 g. noci
- 110 g. biscotti d'avena dolci
- 25 g. burro fuso

Per decorare con riccioli di cioccolato:

- 100 g. cioccolato fondente al 75% di cacao

Per servire:

- Creme fraiche (panna fresca)
- 1 cucchiaino raso di cacao in polvere

Servirà inoltre una tortiera, preferibilmente a cerniera, diametro 18 cm. e bordo alto 7,5 cm.

Accendere il forno a 200 gradi.

Prima di tutto, tostare in forno per 5 minuti tutte le noci necessarie per la base e per il ripieno, finché raggiungeranno un colore oro scuro, proseguire per altri 5 minuti nel caso non fossero dorate a sufficienza. Togliere dal forno e lasciar raffreddare. Tenere da parte 110 g. per il ripieno. Nel frattempo fare la base del cheesecake con i biscotti sbriciolati (metteteli in un sacchetto di plastica e schiacciateli con un matterello rotolandolo sopra) e tritare anche le noci. In una ciotola mettere i biscotti sbriciolati, le noci tritate e il burro fuso e mischiare gli ingredienti, versare la massa nella tortiera e pressare bene con le mani formando uno strato compatto e cuocere in forno per 20 minuti. Quando pronto, togliere dal forno e lasciar raffreddare. Ridurre la temperatura del forno a 150 gradi.

Per il ripieno, sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In una ciotola mettere il mascarpone, il formaggio fresco e mescolare bene tutti gli ingredienti, usando se possibile le fruste elettriche. Poi aggiungere le uova e lo zucchero e mischiare ancora con un giro di fruste prima di aggiungere il cioccolato sciolto, mescolare bene usando se possibile una spatola di gomma. Per ultimo unire l'uvetta e le noci tostate.

Versare il composto nella tortiera sopra la crosta di biscotti, livellando bene con il dorso di un cucchiaio, mettere in forno per un quarto d'ora, dopodiché spegnere il forno ma lasciare dentro la torta finché sarà completamente fredda.

Per fare i riccioli di cioccolato: sciogliere il cioccolato a bagnomaria, poi versarlo su una superficie piana (tipo lastra di marmo ecc.), dovrete formare un disco circolare di circa 15 cm. di diametro e 5 mm. di spessore. Far raffreddare in frigorifero per 45 minuti. Dopodiché togliere dal frigo e con l'aiuto di un coltello da formaggio premere iniziando dal bordo esterno, si dovrebbero formare i riccioli. In caso avanzassero, si conservano chiusi in una ciotola in frigorifero.

Servire il cheesecake a fette, con sopra riccioli di cioccolato, spolverizzate di cacao e a parte la creme fraiche o panna leggermente montata.