

Cheese Cake della nonna



Preparazione: 15 min

Cottura: —

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

biscotti al cacao	250 g
Mascarpone	250 g
panna (fresca)	200 ml
gocce di cioccolato	100 g
burro (fuso)	80 g
zucchero a velo	60 g
fogli Colla di pesce	2

Procedimento

- Per prima cosa frulliamo i biscotti insieme al burro fuso e raffreddato e riduciamo in polvere
- versiamo sul fondo di uno stampo, livelliamo e mettiamo a riposare in frigo
- mescoliamo il mascarpone e lo zucchero a velo
- immergiamo in acqua fredda i fogli di gelatina e li lasciamo per 5 minuti, dopo di che li strizziamo e li lasciamo sciogliere nel latte tiepido
- aggiungiamo la gelatina sciolta nel mascarpone e mescoliamo
- a parte montiamo a neve la panna e la aggiungiamo al mascarpone
- infine versiamo il composto sulla base di biscotti e lasciamo riposare in frigo per un' ora