



## Cheesecake cioccolato e menta

### Ingredienti (8 persone)

**Per la base:** 300 g di biscotti al cioccolato, 80 g di cioccolato fondente, 100 g di burro

**Per la crema:** 500 g di ricotta,

300 ml di panna fresca da montare, 200 ml di sciroppo alla menta, 100 g di zucchero a velo, 15 g di colla di pesce, 4 cucchiaini di latte.

**Per decorare:** scaglie di cioccolato fondente, alcune foglioline di menta, piccola frutta secca candita.

### Preparazione

**Per la base:** Frullare i biscotti e ridurli in polvere. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Amalgamare biscotti, cioccolato e burro fuso. Rivestire una teglia di 22 cm di diametro con carta da forno bagnata per darle più facilmente forma. Versare il composto e livellare. Far riposare in frigorifero per almeno 40 minuti.

**Per la crema:** Mettere in ammollo il foglio di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Scaldare il latte e farvi sciogliere la colla di

pesce strizzata. In una ciotola schiacciare la ricotta con una forchetta, aggiungere lo sciroppo di menta e 50 grammi di zucchero a velo, mescolare con cura.

Montate la panna a neve con il restante zucchero a velo e unire al composto di ricotta e menta, aggiungere anche il latte con la colla di pesce sciolta.

Quando la base della torta si sarà ben rappresa, versarvi la crema di ricotta e menta e livellare. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per almeno 4-5 ore.

**Per la decorazione:** Prima di servire la torta grattarvi in superficie delle scaglie di cioccolato fondente e decorare con delle foglie di menta e frutta secca candita. ■