



## CHEESECAKE AL CIOCCOLATO CON GELEESAL PEPERONCINO

*La cheesecake approda in Italia come molti altri dolci cult tra gli anni 90 e 2000. Sono gli anni in cui la cucina mondiale abbatte i confini e diventa fusion, come nel caso di questa ricetta.*



### INGREDIENTI:

**150 g** cioccolato fondente Emilia  
**300 g** formaggio fresco tipo ricotta  
**250 g** panna  
**80 g** zucchero  
**1** pacchetto di gelatina  
**q.b.** peperoncino a piacere  
**1** bicchierino di latte  
**2** cucchiaini di cacao amaro Emilia  
**200 g** biscotti secchi  
**80 g** burro  
**q.b.** riccioli di cioccolato per decorare  
**4** cucchiaini di marmellata di peperoncino  
**2** fogli di gelatina



Difficoltà  
**MEDIA**



Preparazione  
**270 min**



Porzioni  
**4**

**1**

Per il fondo della torta: mescolare i biscotti secchi tritati al mixer con il cacao, quindi unire il burro fuso. Foderare una teglia grande (o quattro piccole) a cerniera con della carta da forno, quindi stendere il composto sul fondo, livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio. Lasciar raffreddare in frigo.

**2**

Per la crema: sciogliere il cioccolato a bagnomaria e incorporarlo alla ricotta setacciata assieme allo zucchero e al peperoncino, mescolando bene sino ad ottenere un composto omogeneo. Sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in una ciotola d'acqua fredda in due dita di latte e incorporare delicatamente al composto. Infine montare la panna e incorporarla al composto.

### CONSIGLIO

Decorare con qualche ricciolo di cioccolato e un po' di gelatina al peperoncino sbriciolata prima di servire.



- 3 Versare la crema sul fondo della tortiera, livellarla con una spatola e raffreddarla in frigo per almeno 4 ore. Nell'attesa ammolare i fogli di gelatina in acqua fredda, quindi scioglierli in due cucchiaini d'acqua, incorporare la marmellata di peperoncino e mescolare bene. Versare in uno stampino e raffreddare in frigo. Poco prima di servire aprire lo stampo a cerniera e disporre la torta su di un piatto di portata.