

CHEESECAKE CIOCCOLATO E LAMPONI

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta frolla

500 g di ricotta

200 g di cioccolato fondente

2 cucchiai di latte

250 ml di panna da montare

1 cestino di lamponi

stevia per dolcificare (oppure zucchero a velo quello che preferite)

PREPARAZIONE

- Sciogliete la cioccolata in un pentolino con due cucchiai di latte
- Con la frusta elettrica montate 250 gr di ricotta qualche minuto
- Una volta che la cioccolata è intiepidita versatela sulla ricotta e mescolate bene con le fruste oppure un cucchiaio di legno.
- Mettete in frigo almeno un paio di ore
- Nel frattempo rivestite uno stampo per crostate con la carta forno e adagiate sopra la pasta frolla.
- Fate cuocere circa mezz'ora o come da indicazioni sulla confezione
- Lasciate raffreddare
- Montate la panna ed aggiungete i restanti 250 gr di ricotta.
- Mescolate bene.
- Ritirate dal frigo il composto di cioccolato e ricotta ed amalgamatelo a metà di quello panna e ricotta.
- Rivestite il fondo con la farcia di cioccolato e ricotta e l'ultimo strato con quello panna e ricotta.
- Mettete in frigo per un'ora circa
- Decorate con i lamponi

NOTE: La stevia o lo zucchero a velo potete metterlo anche solo nel composto di cioccolato e ricotta così non resta troppo dolce. Se invece preferite qualcosa di più zuccherino aggiungete il dolcificante anche nel composto di ricotta e panna.