

Cheesecake al cocco e cioccolato

250 gr circa biscotti secchi

150 gr di burro

250 gr ricotta

200 ml panna da montare

200 ml latte di cocco

un cucchiaino stevia in polvere

4 fogli di colla di pesce

cacao in polvere zuccherato per decorare

1 quadretto cioccolato fondente

qualche fetta di melone

latte q.b.

Triturate i biscotti nel mixer.

Sciogliete il burro.

Versate il burro sui biscotti.

Foderate uno stampo dal cerchio apribile con carta forno.

Ricoprite il fondo e il bordo dello stampo con il composto di biscotti.

Mettete in frigo il tempo di preparare la farcitura.

Montate la panna.

Scolate il latte di cocco.

Mescolate latte di cocco e ricotta.

Amalgamate la panna con il cocco e la ricotta.

Aggiungete la stevia e mescolate.

Sciogliete la colla di pesce in qualche cucchiaio di acqua fredda.

Strizzatela e poi scioglietela in poca acqua calda.

Versate la colla di pesce nel composto di formaggio e cocco.

Riempite lo stampo con la farcitura.

Mettete in frigo 3 o 4 ore.

Tagliate il melone a fettine sottili.

Spolverizzate la cheesecake con il cacao in polvere e decorate con il melone.

Fate sciogliere in poco latte il cioccolato fondente.

Distribuite il cioccolato lungo il bordo della cheesecake.

Il cacao in polvere tenderà a sciogliersi se volete evitare questo inconveniente mettete il cacao su ciascuna fetta prima di servire.