

## Cheesecake al doppio Cioccolato



### Ingredienti:

Per LA BASE BISCOTTO:  
300gr di biscotti "burrosi";  
75gr burro;

Per IL RIPIENO:  
600gr formaggio tipo Philadelphia;  
3 cucchiaini di zucchero;  
300gr di cioccolato al latte;  
100gr di cioccolato fondente

Per LA GLASSA:  
50gr. di panna liquida;  
100gr di cioccolato fondente;  
40gr di cacao amaro.

### Procedimento

Preparate la base mischiando il burro fuso con i biscotti frullati. Stendete l'impasto ottenuto in una teglia con apertura a cerniera di 22cm di diametro. Pressatelo bene usando un batticarne... Mettete in frigorifero.

Per fare il ripieno, fate sciogliere il cioccolato fondente insieme al cioccolato al latte e allo zucchero. Quando si raffredda un po, aggiungete il formaggio amalgamando molto bene. Ponete il ripieno sulla base biscotto e rimettete in frigo. Fate sciogliere il cacao amaro nella panna evitando di formare grumi. Portate la panna a bollore con il cioccolato spezzettato. Fate bollire finché il cioccolato non sarà completamente sciolto. Fate raffreddare e mettete sulla torta. Lasciate in frigo per almeno un paio d'ore prima di servire.