

# CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

*Elisa Flower*

## INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

300g biscotti/biscuits  
150g burro/butter  
200g ricotta/cheese  
500g philadelphia/cheese  
120g zucchero a velo/powdered sugar  
200g panna liquida/fresh cream  
250g cioccolato fondente/plain chocolat  
10g colla di pesce/isinglass

## TAGS

#torta #cake #cioccolato #chocolat #cheesecake



1



2

Tritare i biscotti



3

Fondere il burro da aggiungere alla polvere dei biscotti





4

Foderare la tortiera con la carta da forno e schiacciare bene l'impasto di burro e polvere di biscotti. Mettere in frizzer per mezz'ora



5



6

Mescolare la ricotta, la philadelphia con lo zucchero a velo



7



8

Aggiungere 50g in scaglie di cioccolato



9



10



11

Aggiungere la panna montata



12





13

Mettere in frizzer per 3 ore



14



15

Spolverare il cacao sopra la torta



16



17

