

## CHEESECAKE AL CIOCCOLATO E LAMPONI SENZA COTTURA

*La cheese-cake al cioccolato e lamponi senza cottura è un dolce facile da preparare, perfetto per concludere una cena tra amici. Questa torta molto apprezzata nella cultura culinaria americana e anglosassone si compone di una pasta di biscotti, in questo caso senza glutine, sulla quale poggia una crema al formaggio fresco zuccherato. La preparazione della ricetta è davvero semplice e richiede solo mezz'ora, tuttavia i tempi si allungano in quanto questo dessert delizioso deve riposare in frigorifero almeno 3 ore. Il vantaggio consiste nel fatto che questa cheese-cake è senza cottura: quindi potete prepararla in anticipo e servirla ai vostri ospiti dopo un adeguato periodo di raffreddamento che permetta alla base e al ripieno di raggiungere una consistenza soda, ma morbida al gusto.*



### Per la decorazione:

**300 g** di lamponi  
**100 g** di cioccolato extra fondente 70% Emilia Zaini  
**q.b** zucchero a velo

### INGREDIENTI:

#### Per la base:

**250 g** di biscotti al cioccolato e cereali senza glutine  
**125 g** di burro fuso a temperatura ambiente

#### Per il ripieno:

**250 g** di lamponi  
**400 g** di formaggio fresco (tipo ricotta)  
**200 ml** di panna fresca + 2 cucchiaini per la gelatina  
**200 g** di cioccolato extra fondente 70% Emilia Zaini  
**80 g** di zucchero a velo  
**8 g** di gelatina in fogli  
**½ bacca** di vaniglia



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
**215 MIN**



Porzioni  
**8**

**1**

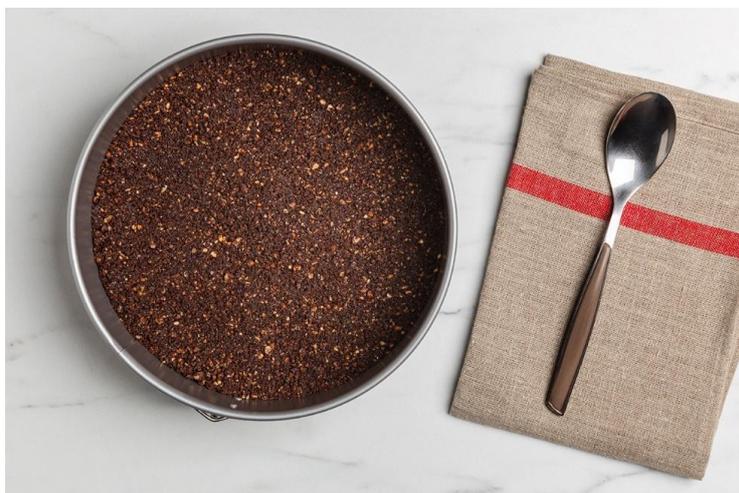
Per preparare la cheese cake al cioccolato e lamponi senza cottura iniziate dalla base del dolce: polverizzate i biscotti con il mixer, unite il burro fuso e amalgamate azionando ancora l'apparecchio il tanto che basta a ottenere un composto omogeneo.

### CONSIGLIO

Per sciogliere il cioccolato nel forno a microonde in maniera corretta è necessario tritarlo, porlo in una ciotola adatta a questo tipo di forno e scioglierlo a step di 30 secondi

Trasferitelo all'interno di uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro e livellate con il dorso di un cucchiaio. Ponete in frigorifero per l'intera durata della ricetta.

mescolando ogni volta per 3-4 volte fino a quando sarà completamente fuso.



- 2** Tocca ora al ripieno: mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per il tempo indicato sulla confezione. Fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde e tenete da parte. Nel frattempo lavorate a crema il formaggio con lo zucchero e i semi di vaniglia utilizzando uno sbattitore elettrico. Scaldate i due cucchiai di panna in un pentolino e scioglietevi la gelatina ben strizzata. Unitela al composto di formaggio insieme al cioccolato fuso e lavorate il tutto con una frusta (o uno sbattitore elettrico). Montate la panna e incorporatela in più riprese al composto mescolando dal basso verso l'alto.



- 3** A questo punto ritirate lo stampo dal frigorifero, distribuite 250 g di lamponi sulla base di

biscotti e versatevi sopra la crema preparata. Livellate in modo da ottenere uno strato omogeneo e ponete in frigorifero per almeno 3 ore. Poco prima di servire sformate la cheese cake e ponetela sul piatto da portata. Decoratela con i lamponi rimasti, il cioccolato a scaglie e a piacere spolverizzate con zucchero a velo.

