

Gli editoriali.

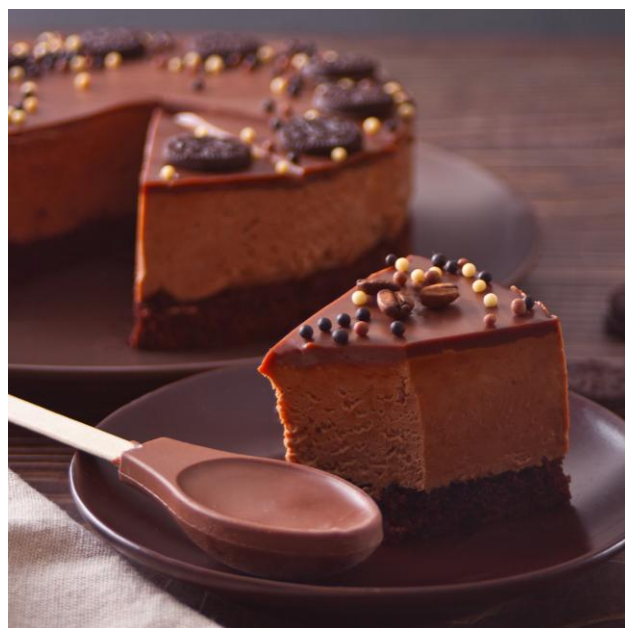
La ricetta della cheesecake al cioccolato

Festeggia il World Chocolate Day provando la ricetta della cheesecake al cioccolato, un dolce fresco e goloso, perfetto come merenda o dessert in estate!

Il **World Chocolate Day**, celebrato ogni anno il **7 luglio**, è l'occasione perfetta per festeggiare uno dei dolci più amati al mondo: il **cioccolato**! E quale modo migliore per onorare questa giornata se non con una **cheesecake al cioccolato**? Con la sua base croccante, il suo cuore morbido e cremoso e la copertura golosa, questa cheesecake rappresenta un incontro perfetto tra la freschezza della cheesecake e la ricchezza del cioccolato. È un dolce perfetto sia come dessert per un'occasione speciale, sia come una golosa merenda da gustare a casa. Festeggia, quindi, la giornata del cioccolato provando questa irresistibile ricetta!

Tempo preparazione:

Tempo totale: 30 minuti di preparazione + 4 ore di riposo in



frigo

Tempo di cottura: 10 minuti (se decidi di cuocere la base)

Tempo di raffreddamento: circa 4 ore o tutta la notte

Difficoltà: Media

Ingredienti per 8 persone:

Per la base:

- 200 g di biscotti al cioccolato
- 80 g di burro fuso
- Un pizzico di sale

Per la crema:

- 500 g di formaggio cremoso
- 200 g di panna fresca
- 150 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente
- 2 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la decorazione:

- 100 g di cioccolato fondente
- Scaglie di cioccolato
- Frutti di bosco freschi (lamponi, mirtilli)
- Foglie di menta

Procedimento

1. **Prepara la base della cheesecake:** inizia tritando finemente i biscotti al cioccolato con un frullatore o mettendoli in un sacchetto di plastica e schiacciandoli con un mattarello. Dovrai ottenere delle briciole molto fini. Aggiungi il burro fuso e un pizzico di sale, mescolando bene fino a ottenere un composto sabbioso.
2. **Forma la base:** rivesti una teglia a cerniera (diametro 22 cm circa) con della carta da forno. Versa il composto di biscotti nella teglia, distribuendolo uniformemente e premendo bene con il dorso di un cucchiaio per compattarlo. Metti la base in frigo per almeno 10 minuti affinché si solidifichi.
3. **Prepara la crema al formaggio e cioccolato:** nel frattempo, sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde, mescolando ogni 30 secondi per evitare che bruci. Lascialo raffreddare leggermente.
In una ciotola capiente, mescola il formaggio cremoso con lo zucchero e l'estratto di

vaniglia. Aggiungi la panna fresca e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungi il cioccolato fuso e mescola bene.

4. **Aggiungi le uova:** aggiungi le uova una alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta per non farle cuocere. Il composto deve risultare liscio e senza grumi.
5. **Cottura in forno:** preriscalda il forno a 160°C (ventilato) o 180°C (statico). Versa il composto sopra la base di biscotti, livellando la superficie con una spatola. Cuoci la cheesecake in forno per circa 45-50 minuti. La cheesecake sarà pronta quando il centro sarà ancora leggermente tremolante, ma non liquido. Se la superficie inizia a dorarsi troppo velocemente, coprila con un foglio di carta stagnola.
6. **Raffreddamento:** una volta cotta, spegni il forno ma lascia la cheesecake al suo interno con la porta socchiusa per un'ora, in modo che si raffreddi lentamente. Successivamente, trasferisci la cheesecake in frigorifero e lasciala riposare per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte.
7. **Preparazione della glassa al cioccolato:** per preparare una glassa al cioccolato da versare sopra la cheesecake, sciogli 100 g di cioccolato fondente con un cucchiaino di panna in un pentolino a fuoco basso. Una volta sciolto e ben amalgamato, lascia raffreddare prima di versarlo sulla cheesecake. Decora a piacere con scaglie di cioccolato, frutti di bosco e foglie di menta per un tocco fresco e colorato.

Le varianti della cheesecake al cioccolato

La cheesecake al cioccolato può essere personalizzata con diverse varianti per renderla ancora più golosa! Ecco alcune idee:

- **Cheesecake al cioccolato bianco:** usa 100 g di cioccolato bianco al posto del cioccolato fondente nella crema. La cheesecake avrà un sapore più dolce e delicato.
- **Cheesecake al cioccolato con mascarpone:** per una consistenza ancora più ricca e cremosa, sostituisci metà del formaggio cremoso con mascarpone. Questa variante renderà la cheesecake molto più morbida.
- **Cheesecake al cioccolato senza cottura:** se vuoi un'opzione più veloce e senza forno, puoi preparare una cheesecake al cioccolato senza cottura. Basta preparare la base e la crema come indicato sopra, ma senza aggiungere le uova. Metti tutto in frigo e lascia riposare per almeno 6 ore.
- **Cheesecake al cioccolato con frutta:** per una versione fresca e fruttata, aggiungi sopra la cheesecake delle fettine di banana, lamponi o fragole. La combinazione di cioccolato e frutta è sempre vincente.

Come decorare una cheesecake al cioccolato

Decorare la tua cheesecake al cioccolato è un passo fondamentale per renderla ancora più irresistibile. Ecco alcune idee creative:

- **Cioccolato grattugiato o scaglie:** puoi grattugiare del cioccolato fondente o bianco e spargerlo sopra la cheesecake per un effetto elegante e goloso.
- **Cocco rapè o granella di nocciole o pistacchio:** per un tocco ancora più gustoso e originale, puoi decorare la tua cheesecake al cioccolato con cocco rapè, granella di nocciole o pistacchio tritato. Il cocco rapè aggiunge un sapore esotico e una consistenza interessante che si sposa perfettamente con il cioccolato, mentre la granella di nocciole o il pistacchio tritato offrono un contrasto croccante con la cremosità della cheesecake
- **Frutti di bosco freschi:** lamponi, mirtilli e fragole si abbinano perfettamente al cioccolato e danno un tocco di freschezza alla cheesecake.
- **Panna montata:** per un tocco di leggerezza e cremosità in più, aggiungi delle piccole nubi di panna montata sulla superficie.
- **Fiori edibili:** se vuoi rendere la tua cheesecake al cioccolato davvero speciale, puoi decorarla con fiori edibili, come viole o margherite.

Questa cheesecake è un'autentica delizia per gli amanti del cioccolato. Fresca, cremosa e perfetta per la stagione estiva, rappresenta il dessert ideale per concludere pranzi o cene in compagnia di amici e familiari. La sua semplicità, unita al sapore ricco e avvolgente, saprà conquistare tutti già al primo assaggio!