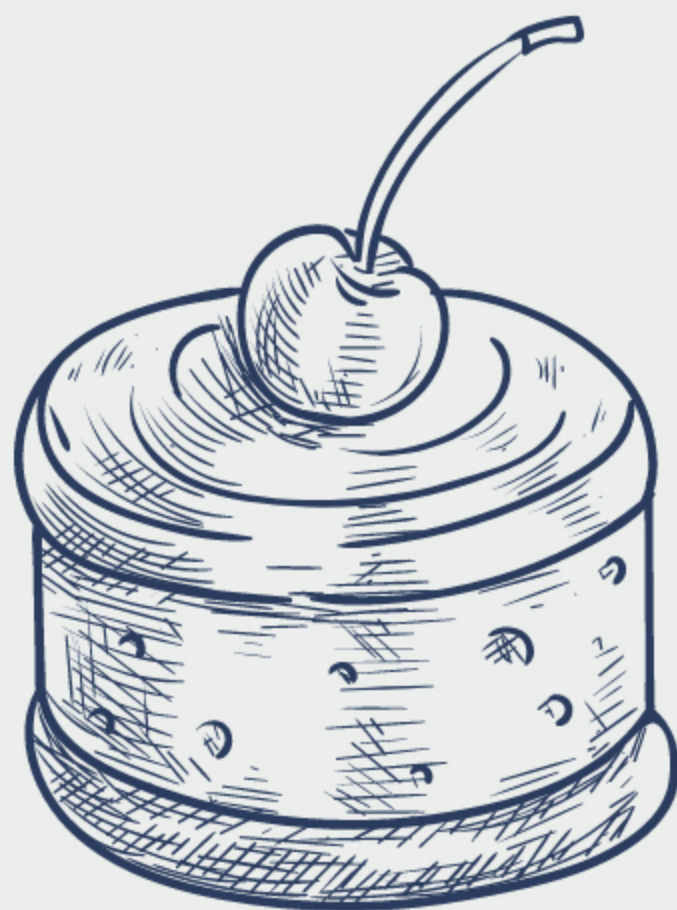


**CHEESECAKE AL  
CIOCCOLATO E  
FRUTTI DI BOSCO**

---



# **INGREDIENTI**

(Per stampo da 22 cm)

## **PER LA SALSA AI FRUTTI DI BOSCO:**

- 300 g di frutti di bosco
- 90 g di zucchero
- Succo di un limone

## **PER LA BASE:**

- 250 g di Zenzerotti bio Matt
- 50 g di cacao amaro
- 120 g di burro

## **PER LA FARCITURA:**

- 300 g di formaggio fresco spalmabile
- 130 g di zucchero
- 4 cucchiaini di succo di limone
- 6 g di colla di pesce
- 100 ml di panna da montare fresca

# **PREPARAZIONE**

## **PER LA SALSA AI FRUTTI DI BOSCO:**

Unire tutti gli ingredienti e cuocere a fuoco medio fino a ridurre del 20%.  
Far raffreddare.

## **PER LA BASE:**

Frullare i biscotti insieme al cacao nel mixer, aggiungere lo zucchero e il burro fuso e frullare nuovamente.  
Foderare lo stampo con carta da forno e stendere l'impasto all'altezza desiderata anche sulle pareti.



## **PREPARAZIONE**

### **PER LA FARCITURA:**

Mettere la colla di pesce in acqua fredda per almeno 10 minuti. Montare leggermente 80 ml di panna e unire delicatamente il formaggio, il succo di limone e lo zucchero. Portare i 20 ml di panna restanti a 45 gradi, strizzare e unire la colla di pesce mescolando bene.

Infine unire alla crema di formaggio e mescolare.

## IMPIATTAMENTO

Versare la crema di formaggio sulla base di Zenzerotti bio Matt, livellare e far riposare in frigo per 3 ore.

Stendere uno strato di salsa ai frutti di bosco e decorare a piacere con la frutta fresca e le foglie di menta.