

Cheesecake très chocolat



Préparation : 25 min - Cuisson : 1 heure - Attente : 15 heures - 6 personnes

400 g de ricotta - 250 g de fromage frais Philadelphia - 200 g de biscuits au chocolat - 4 œufs - 150 g de chocolat noir - 90 g de beurre - 80 g de sucre - 1 cuillère à café de vanille liquide - 20 g de sucre glace

Préchauffez le four à 150° c (th. 5). Mixez grossièrement les biscuits et mélangez-les avec le beurre fondu. Tapissez un moule à charnière (diamètre 22 cm) de papier cuisson. Du bout des doigts étalez cette pâte dans le fond en la faisant remonter sur les bords.

Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux, au bain-marie. Au batteur électrique, mélangez la ricotta, le fromage frais, les œufs, le sucre et la vanille. Ajoutez le chocolat fondu en mélangeant.

Versez la préparation sur le fond de biscuits. Enfournez pour 1 heure. Eteignez le four, entrouvrez la porte et laissez tiédir 2 heures ainsi dans le four. Laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur pour 12 heures. Servez frais, décoré de sucre glace.