

CHEESECAKE AU CHOCOLAT

- 175 g de petits beurre,
- 55 g de biscuits amarettis,
- 85 g de beurre
- 225 g de chocolat,
- 400 g de ricotta,
- 115 g de sucre roux,
- 3 cuillères à soupe de farine,
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille,
- 4 œufs,
- 30 cl de crème fraîche épaisse.

Ecraser ou mixer les biscuits.

Faire un beurre pommade.

Ajouter les biscuits.

Les placer au fond du moule et tasser. Réserver au frigo.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Blanchir les œufs avec le sucre et l'extrait de vanille.

Fouetter la ricotta et la farine.

Mélanger les œufs et le sucre, la ricotta et la farine et le chocolat.

Ajouter la crème fraîche.

Placer la crème dans le moule.

Cuire au four à 160° C pendant 50 mn.

Laisser refroidir dans le four en laissant la porte ouverte.

Placer 12 h au frigo.