

Cheesecake nera ai marshmallow

Ricetta per una teglia per torte dalle dimensioni di circa 26 cm

Per la base:

50 g di burro

80 g di biscotti al cioccolato

Per l'impasto:

50 g di burro

50 g di cioccolato fondente

6 uova

150 g di zucchero

50 ml di Bitburger Premium Kellerbier

500 g di formaggio quark magro

35 g di amido per uso alimentare

Per la guarnizione:

1 manciata di marshmallow

1 manciata di fragole pulite

Accessori:

1 pentolino BBQ/da cucina ignifugo

1 teglia per torte o una padella BBQ in ghisa dalle dimensioni di circa 26 cm

Preparazione:

1. Preparare il grill (con coperchio a circa 140 °C – 160 °C) per la cottura a calore indiretto a bassa-media temperatura.
2. Sciogliere il burro con il coperchio chiuso. Pestare finemente i biscotti al cioccolato. Spennellare con il burro la teglia per torte o la padella BBQ e spargervi sopra i biscotti.
3. Sciogliere anche il burro per l'impasto e fondere il cioccolato nel burro. Sbattere per alcuni minuti le uova, lo zucchero e la Bitburger Premium Kellerbier, fino ad ottenere una consistenza densa e schiumosa. Mescolare il formaggio quark, l'amido ed il burro con il cioccolato e versare il tutto nella teglia in precedenza preparata.
4. Cuocere la torta con il coperchio chiuso per circa 35 - 40 minuti. Poco prima della fine del tempo di cottura distribuire i marshmallow sulla torta e farli sciogliere.
5. Al momento di servire, distribuire le fragole sulla torta.