

Seconda puntata della rubrica di cucina piccante di Nine del Lobo. Questa torta al cioccolato è stata rivista due volte, partendo da un'idea di base della cuoca televisiva americana Ina Garden, famosa anche per i suoi piedi scalzi in cucina (ve l'immaginate con l'olio che schizza, i coltelli che cadono?). La prima revisione, (che trovate qui in originale e nel PDF a fine articolo <http://www.fierce-foods.com/recipesearch/dark-chocolate-cheesecake-with-red-chile-ganache> ) ovvero l'aggiunta della polvere di peperoncino viene niente po' po' di meno da MJ, la moglie di Dave DeWitt (ciao Dave, ciao MJ) che ci lascia riprodurre in esclusiva le sue ricette dal sito [www.fierce-food.com](http://www.fierce-food.com) . La seconda revisione è tutta di casa, con la sostituzione della polvere con il nostro Nettare di Habanero Chocolate (non per nulla).  
Buona cottura!

#### Ingredienti.

Per la crosta: 5 cucchiaini da cucina di burro sciolto, 1 cucchiaino di cannella tritata, 10 biscotti secchi (tipo Marie Saiwa) sbriciolati.

Per il ripieno al cioccolato: 1 etto e mezzo di cioccolato fondente, un cucchiaio di caffè espresso, 8 etti di crema di formaggio tipo Philadelphia a temperatura ambiente, 250 gr di litro di zucchero semolato, 60 grammi di amido di mais, un cucchiaino di estratto di vaniglia, una punta di estratto di mandorle, mezzo cucchiaino di sale, tre uova extra large a temperatura ambiente, 200 gr di panna acida a temperatura ambiente.

Per la ganache: mezzo chilo di cioccolato al latte, a cubetti; due cucchiaini di Nettare di Habanero Chocolate; 70 gr di panna intera.

Preparazione. Preriscaldare il forno a 175 gradi. Per preparare la crosta unire i biscotti sbriciolati con il burro sciolto e la cannella in un frullatore e lavoratelo fin quando l'impasto non è amalgamato. Versate in una teglia da 25cm di quelle con il bordo a molla. Con le mani pressate le briciole sul fondo della teglia, tenete in forno per 12 minuti e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Preparate la cioccolata fondente mettendola a bagnomaria fino a scioglimento, aggiungete il caffè espresso e mescolate fin quando non è amalgamata bene. Fate raffreddare a temperatura ambiente. Preparate la ganache mettendo a bagnomaria il cioccolato al latte e quando è completamente sciolto aggiungete il Nettare di Habanero Chocolate, mescolando bene, aggiungendo infine la panna intera continuando a mescolare per renderla omogenea. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Per preparare la pasta amalgamate nel frullatore il formaggio, lo zucchero, l'amido, gli estratti di mandorle e di vaniglia, utilizzando una spatola in gomma a velocità media fin quando non diventa leggera e spumosa. Portate la velocità al minimo e aggiungete le uova, una alla volta, mescolando bene. Aggiungete poi la panna acida, e la cioccolata raffreddata. Mescolate con attenzione e poi versate nella crosta in teglia.

Mettete in forno per un'ora. Spegnete il forno e lasciate la torta dentro il forno con la porta aperta completamente per un'ora e mezza. Poi estraete la torta e lasciatela a temperatura ambiente finché non è completamente fredda.

Aperte il bordo a molla della teglia, dopo aver liberato la torta utilizzando un coltello caldo fatto passare con attenzione tutto intorno alla circonferenza: stendete la ganache sulla torta e servite.