 **Cheesecake tout chocolat**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le fond :**
**- 110 g de** [**palets bretons**](http://recettes.de/palets-bretons) **au chocolat - 50 g d'**[**amandes - 50 g de beurre fondu**](http://recettes.de/amande) **La garniture :
- 250 g de - 30 g de crème épaisse entière - 5 càs de crème liquide - 350 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir
- 2 blancs d'œufs - 1 càc d'extrait de vanille - 1 càs de rhum (facultatif)
- 100 g de cassonade -  cacao amer**

**1 cercle à pâtisserie de 22 cm doublé de rhodoïd**

**Le fond :**
Déposer les amandes sur une plaque et les faire torréfier quelques minutes à four chaud.
Mixer les biscuits et les amandes en poudre fine et les mélanger avec le beurre fondu.
Poser le cercle sur un plat et tasser les biscuits à l'intérieur. Réserver au frais.
**La garniture :**Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec la crème liquide au bain-marie ou au micro-ondes.
Remuer et laisser refroidir.
Dans un saladier travailler la ricotta avec la crème épaisse, l'extrait de vanille et l'alcool éventuellement.
Ajouter le chocolat fondu et mélanger à nouveau pour obtenir une crème bien lisse.
Mettre dans une casserole le sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau, porter à ébullition jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.
Monter les blancs d'œufs en neige ferme et verser par-dessus le sirop bouillant en filet tout en continuant à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit froid.
Incorporer les blancs à la crème au chocolat, délicatement à la spatule.
Verser la préparation dans le cercle et lisser la surface.
Entreposer au réfrigérateur pendant 6 heures.
Au moment du dessert, décercler l'entremets, saupoudrer de cacao et décorer à l'envie.