Ingredienti

per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

60g burro

per la crema:

500g di ricotta

50g di formaggio spalmabile

200g di more

50g di zucchero a velo

5 fogli di colla di pesce (10g)

Preparazione

per la base:

Tritare finemente i biscotti McVitie’s Original Digestives e unire il burro precedentemente sciolto. Spennellare con burro fuso uno stampo a cerniera di circa 22 cm, versarvi la base di biscotti e pressarla bene con l’ausilio di un cucchiaio e, se necessario, aiutarsi con un batticarne. Lasciar riposare in frigorifero per circa un’ora.

per la crema:

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. In una ciotola, o in una planetaria, amalgamare lentamente i formaggi, lo zucchero a velo e infine le more. Potete usare la frutta che preferite, regolate però la quantità di zucchero a velo in base alla sua dolcezza. Nel caso optiate per della frutta congelata, lasciatela scongelare a temperatura ambiente per qualche ora. Strizzare i fogli di colla di pesce e farli sciogliere completamente in un pentolino con un filo d’acqua a fuoco molto lento. Unirla a filo alla crema al formaggio e mescolare velocemente ancora per qualche minuto. Togliere dal frigorifero la base e versarci sopra la crema, coprire la cheesecake con la pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno sei ore. Personalmente, vi consigliamo di attendere almeno un giorno prima di gustarla, perché riposando acquisirà sapore. Servite decorandola a piacere, noi l’abbiamo semplicemente cosparsa con il succo di alcune more e aggiunto qualche frutto intero per guarnire le fette.

http://blog.giallozafferano.it/ricetteconamore/cheesecake-alle-more-torta-al-formaggio/

Ricette