



cheesecake ai frutti di bosco di valentina



Ingredienti

Per la base:

300g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

90g di burro

2 cucchiaini di miele

Per la crema:

500g di ricotta

80g di zucchero

70g di formaggio da spalmare

2 cucchiaini di miele

100ml di panna

1 uovo

1 tuorlo

20g di amido di mais

Vaniglia

Succo e scorza di limone

Per il topping:

150g di panna montata zuccherata

Zucchero

Frutti di bosco q.b.



Preparazione

Per la base:

Per la base, foderare una teglia rotonda da 22cm con della carta forno inumidita.

Tritare con il mixer 300g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena, sciogliere il burro in microonde, unire i 2 ingredienti al miele.

Rivestire la teglia con il composto fino a formare un guscio di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena.

Lasciare in frigo per 20 minuti.

Per la crema:

Intanto preparare la crema unendo la ricotta, il formaggio da spalmare (rigorosamente a temperatura ambiente) le uova, la panna, lo zucchero, il miele, l'amido setacciato, la vaniglia, la scorza e il succo del limone.

Versare la crema sul fondo di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena e livellare bene.

Mettere in forno a 180° per 40 minuti.

Per il topping:

Utilizzate un misto di frutti di bosco passati in padella con un cucchiaino di zucchero e poi ho decorate la torta con la panna montata.

<http://minibonbons.blogspot.it/2013/09/cheesecake-ai-frutti-di-bosco-berries.html>