



Ingredienti:

Per la base:

180 gr di biscotti McVitie's Avena Senza Glutine (circa 12 biscotti)

80 gr di burro

Per la crema:

500 gr di mascarpone

100 gr di zucchero a velo

2 cucchiaini di caffè solubile



Per guarnire:

100 ml di panna da montare

q.b. cacao

q.b. cioccolato fondente

Preparazione

Foderare il fondo e i bordi della teglia con cerniera di 20 cm.

Preparare la base di biscotto: mettere i biscotti McVitie's Avena Senza Glutine in un sacchetto chiuso e tritarli con il matterello. Far sciogliere il burro nel microonde, per circa 40 secondi a 450 W, oppure a bagnomaria.

In una ciotola mettere i biscotti McVitie's Avena Senza Glutine tritati, versare il burro fuso e mescolare con una spatola.

Versare il composto nella teglia foderata e livellare per bene, creando la base della vostra cheesecake.

Riporre in frigo e nel frattempo preparare la crema al caffè lavorando con le fruste il formaggio e lo zucchero a velo.

Quando diventa una crema morbida, aggiungere il caffè solubile (precedentemente sciolto nell'acqua).

Riprendere la base dal frigo e ricoprirla con la crema al caffè, livellando bene.

Lasciare riposare in frigo mentre si monta la panna ferma e ridurre a scaglie il cioccolato fondente.

Aggiungere la panna montata come ultimo strato e decorare con una spolverata di cacao e le scaglie di cioccolato.

Infine lasciare riposare in frigo 3 o 4 ore, oppure in freezer per un'oretta.

<https://www.instagram.com/gioglufree/>