



Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVitie's Original Digestive

70g di burro

30g di zucchero

Per la crema:

250ml di panna (io ne ho usata 200)

2 yogurt al limone

200g di mascarpone

10g di colla di pesce

100g di zucchero a velo (considerando che la panna che ho usato io era già zuccherata ne ho messo 70g)

1 cucchiaino di marmellata ai limoni

20ml di acquavite di mele

per il topping al limone:

1 bustina per gelatina

100g di zucchero

100ml di succo di limoni biologici

150ml di acqua

colorante alimentare giallo



per la decorazione:

1/2 limone
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di acqua
1 pezzettino di burro

Preparazione

Per la base:

Mettete nel mixer biscotti e zucchero, azionate per 10 secondi circa poi aggiungete il burro e azionate fino a che gli ingredienti non si saranno amalgamati.

Distribuiteli in una tortiera a cerchio apribile e livellateli per bene con il dorso di un cucchiaino.

Ponete in frigo.

Per la crema:

Mettete i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Mescolate in una ciotola lo yogurt (tenetene un pò da parte per sciogliere la colla di pesce) il mascarpone e lo zucchero.

Riscaldare lo yogurt rimasto (io l'ho messo 7 sec in microonde), strizzate la colla di pesce e scioglietela nello yogurt (attente che non ci siano grumi).

Quando si sarà sciolta completamente unitela ai formaggi.

Incorporate anche la confettura di limoni.

Infine montate la panna e unitela al tutto con movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontarla.

Versate il composto sulla base di biscotti e ponete nuovamente in frigo.

Per il topping al limone:

Mescolate la bustina per gelatina con lo zucchero, diluite con l'acqua e il succo di limone un pò per volta in modo che non si formino grumi.



Ponete sul fuoco e lasciate sobbollire per un paio di minuti.

Lasciate intiepidire e aggiungete alcune gocce di colorante alimentare.

Quando il topping sarà freddo versatelo sulla cheesecake e ponete nuovamente in frigo.

Se non dovesse rassodarsi com'è successo a me ponetela 1 o 2 ore prima di servirlo in freezer tirandola fuori mezz'ora prima di mangiarla.

per la decorazione:

Fate sciogliere in una padella antiaderente lo zucchero con l'acqua ed il burro a fuoco lento.

Quando il composto sarà completamente sciolto aggiungetevi delle fette di limone (le mie erano spesse 1 - 2 mm) e fatele caramellare da entrambi i lati.

Fatele raffreddare sulla carta da forno poi usatele per decorare il dolce.

<http://ilcricetogoloso.blogspot.it/2013/07/cheesecake-al-limone-con-limoni.html>