



cheesecake alla vaniglia con marmellata di frutti rossi di maddalena



Ingredienti

270g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena

600ml di panna fresca

250g di ricotta

100g di formaggio spalmabile

150g di zucchero

2 bustine di vaniglia (o mezza stecca)

120g di burro

4 fogli di gelatina

250g di marmellata ai frutti rossi

Preparazione

Sbriciolate i biscotti con le mani se vi piace un impasto un pò più grossolano come a me se no passateli nel mixer.

Fate sciogliere il burro, mescolatelo ai biscotti amalgamando il tutto ben bene, mettete il composto alla base di uno stampo a cerniera di 26cm di diametro, livellate e mettete nel congelatore per una ventina di minuti.

Preparate la crema della cheesecake mescolando con una frusta la ricotta con il formaggio, lo zucchero e la vaniglia (se non vi piace la vaniglia in polvere potete mettere a mollo nella panna mezza stecca di vaniglia dalla sera prima).

Mettete a mollo in acqua fredda i fogli di gelatina ed a scaldare in un pentolino la panna.

Passati dieci minuti dall'inizio dell'ammollo strizzate la gelatina e quando la panna inizia a bollire spengete il fuoco, unite la



cheesecake alla vaniglia con marmellata di frutti rossi di maddalena

gelatina e mescolate bene in modo da farla sciogliere completamente.

Fate raffreddare la panna e unitela al composto di ricotta e formaggio mescolando tutto molto bene.

Prendete lo stampo con i biscotti dal congelatore e versate il composto all'interno dello stampo, se dovete mangiarlo dopo qualche giorno (io ad esempio lo fatto il venerdì pomeriggio per la cena del sabato) potete congelarlo e tirarlo fuori 3 ore prima di mangiarlo, altrimenti mettetelo nel congelatore per un'oretta e poi tenetelo in frigo fino a poco prima di consumarlo.

Guarnite con della marmellata di frutti di bosco o altra di vostro gusto.

<http://senticheprofumino.blogspot.it/2013/05/cheesecake-alla-vaniglia-con-marmellata.html>