



## **Ingredienti**

300g di biscotti McVitie's Original Digestive

600g di formaggio spalmabile

200g di panna

2 uova

4 cucchiaini di zucchero

100g di burro

## **Preparazione**

Tritare i biscotti McVitie's Original Digestive e aggiungere i 100g di burro fuso, mescolare bene.

Versare l'impasto dei biscotti McVitie's Original Digestive e burro in una tortiera a cerniera e con l'aiuto di un batticarne livellare e pressare i biscotti.

Mettere in frigo per almeno un'ora.

Nel frattempo iniziare a preparare la copertura.

Prendere i due tuorli d'uovo, si raccomanda di conservare il bianco che servirà dopo, montarli con 4 cucchiaini di zucchero.

Aggiungere i 600g di formaggio spalmabile e con l'aiuto di una frusta elettrica amalgamare il tutto fino a renderlo cremoso.

Montare a neve i due bianchi d'uovo e la panna.

A questo punto, incorporare alla crema di formaggio prima il bianco d'uovo e poi la panna.



cheesecake di lucia

Tirare fuori dal frigo i biscotti McVitie's Original Digestive e ricoprirli con la crema e rimettere il tutto in frigo.

Ricoprire con ciò che più piace.

<http://lacucinacasareccia.blogspot.it/2013/08/cheesecake-con-base-di-biscotti-mc.html>