



cheesecake con marmellata di fragole e amaretti di gabriella



Ingredienti

per la base:

100g McVitie's Digestive alla Frutta

40g di burro sciolto

Per la crema di fragole:

150g di yogurt alla fragola, in pezzi

40g di panna montata

40g di ricotta fresca di mucca

1 foglio di gelatina sciolta in 2 cucchiaini di panna liquida

marmellata di fragole q.b.

amaretti q.b. per decorare

Preparazione

Frullare i McVitie's Digestive alla Frutta in un mixer, aggiungere il burro fuso e continuare a frullare fin quando si otterrà un composto omogeneo.

Ricoprire il fondo dello stampino (usare i pirottini per i muffins oppure gli stampini monoporzione di alluminio) con i McVitie's Digestive alla Frutta sbriciolati, aiutandosi con il dorso di un cucchiaio per livellare la base.

Far riposare in frigorifero (e non nel congelatore) per almeno 30 minuti.

Mettere nel frattempo il foglio di gelatina in ammollo per almeno 10 minuti in acqua fredda poi strizzarlo bene e far



cheesecake con marmellata di fragole e amaretti di gabriella

sciogliere in 2 cucchiaini di panna, a fuoco bassissimo.

A parte, montare la panna con l'aiuto delle fruste elettriche.

Lavorare la ricotta con lo yogurt alla fragola fino ad ottenere una crema omogenea ed aggiungere il foglio di gelatina sciolto nella panna.

Incorporare adesso la crema ottenuta alla panna montata, delicatamente, per evitare che si smonti.

Riprendere lo stampino dal frigo e sistemare uno strato di marmellata di fragole su tutta la base, aiutandosi con un cucchiaino (conservare la marmellata a temperatura ambiente così si riuscirà a spalmarla senza difficoltà).

Versare sopra tutta la crema livellandola e decorare la superficie con la marmellata di fragole.

Rimettere in frigo per almeno 2 ore e poi, trascorso il tempo necessario, sbriciolare due amaretti sulla superficie e servire la cheesecake (utilizzare gli amaretti per decorare solo prima di servire altrimenti in frigo potrebbero ammorbidirsi troppo e perdere la loro naturale croccantezza).

<http://ilfavolosomondodigabryjolie.blogspot.it/2014/10/cheesecake-con-marmellata-di-fragole-e.html>