



### Ingredienti

#### Per la base:

200g di biscotti McVitie's Digestive alla Frutta

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

170g di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

#### Ingredienti per la crema:

200g di formaggio fresco spalmabile

340g di yogurt greco

150g di zucchero a velo

200ml di panna vegetale per dolci

3 fogli di colla di pesce

1 cucchiaio di latte

#### Per guarnire:

1/2 barattolo di marmellata di mirtilli

Scagliette di cioccolato bianco

### Preparazione

Per preparare la cheesecake pesche e cioccolato grattugiare i biscotti McVitie's Original Digestive e McVitie's Digestive alla Frutta con un mixer o con una grattugia elettrica.

Nel frattempo sciogliere il burro nel microonde per circa 45 sec. ed aggiungerlo, in una ciotola, ai biscotti grattugiati insieme allo zucchero di canna; quindi amalgamare per bene il tutto.



Foderare con la carta forno il fondo di una tortiera apribile di circa 24 cm di diametro e versarvi il composto con i biscotti sbriciolati cercando, con l'aiuto di un cucchiaio, di creare una base molto compatta; poi mettere in frigo per circa 30 minuti. Mettere a mollo i fogli di gelatina per 15/20 minuti poi scioglierli bene in un cucchiaio di latte scaldato.

Nel frattempo dedicarsi alla realizzazione della crema: disporre il formaggio fresco spalmabile in un recipiente, insieme allo zucchero a velo, e lavorare il tutto molto bene con uno sbattitore elettrico poi aggiungere lo yogurt greco.

Aggiungere la colla di pesce e, in ultimo, la panna vegetale e montare sempre con lo sbattitore fino a quando non si otterrà una crema compatta e dura.

Togliere dal frigo la base di biscotti e versarvi sopra la crema, poi livellare il tutto con un cucchiaio e porre la cheesecake in frigorifero per almeno 5 ore.

Un pò prima di servire togliere la cheesecake dalla tortiera e guarnire con la marmellata di mirtilli e qualche scaglia di cioccolato bianco.

<http://blog.giallozafferano.it/fantasiaincucinaconvalen/cheese-cake-yogurt-mirtilli/>