



Ingredienti

200g di McVitie's Digestive alla Frutta

150g di burro

Buccia grattugiata di un limone

300g di yogurt intero dolce (scegliere il gusto che preferite)

170ml di panna da montare

100g di zucchero a velo

4 fogli di colla di pesce

40ml di liquore dolce



Preparazione

Sbriciolare i biscotti riducendoli in polvere, unire lo zucchero e la buccia grattugiata di un limone.

Mettere i fogli di colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

Fondere il burro e unirlo ai biscotti.

Versare il composto ottenuto in uno stampo con cerniera, schiacciare bene fino ad ottenere la base per la vostra torta.

Mettere in frigo.

Scaldare i 40ml di liquore fino ad arrivare all'ebollizione.

Ora aggiungere la gelatina ben strizzata, e mescolare il tutto in modo che si scioglia.

Montare la panna con lo zucchero, unire lo yogurt e la gelatina calda, mescolare bene dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.

Versare il composto nello stampo e mettere in frigo per almeno 2 ore.

Preparare una gelatina ai frutti di bosco o fragole per guarnire la cheesecake oppure aggiungere sopra dei frutti di bosco.

<https://adessosiriparmia.blogspot.it/2014/10/cheesecake-allo-yogurt.html>