



## Ingredienti

### Per la base:

300g di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

90g di burro

2 cucchiaini di miele

### Per la crema:

500g di ricotta

80g di zucchero

70g di formaggio da spalmare

2 cucchiaini di miele

100ml di panna

1 uovo

1 tuorlo

20g di amido di mais

Vaniglia

Succo e scorza di limone

### Per il topping:

150g di panna montata zuccherata

Zucchero

Frutti di bosco q.b.

## Preparazione

### Per la base:

Per la base, foderare una teglia rotonda da 22cm con della carta forno inumidita.



## cheesecake ai frutti di bosco di valentina

Tritare con il mixer 300g di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena, sciogliere il burro in microonde, unire i 2 ingredienti al miele.

Rivestire la teglia con il composto fino a formare un guscio di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena.

Lasciare in frigo per 20 minuti.

### Per la crema:

Intanto preparare la crema unendo la ricotta, il formaggio da spalmare (rigorosamente a temperatura ambiente) le uova, la panna, lo zucchero, il miele, l'amido setacciato, la vaniglia, la scorza e il succo del limone.

Versare la crema sul fondo di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e livellare bene.

Mettere in forno a 180° per 40 minuti.

### Per il topping:

Utilizzate un misto di frutti di bosco passati in padella con un cucchiaino di zucchero e poi ho decorate la torta con la panna montata.

<http://minibonbons.blogspot.it/2013/09/cheesecake-ai-frutti-di-bosco-berries.html>