Ingredienti

Per la base:

20 biscotti McVitie's Digestives Ai Fiocchi d'Avena

80g di cioccolato fondente sminuzzato

10g di burro fuso

Per la crema:

200g di formaggio spalmabile

450g di panna fresca per dolci da montare

2 fogli di gelatina (o colla di pesce)

4 cucchiai colmi di zucchero

Per la guarnizione:

Amarene sciroppate

Preparazione

Sbriciolate i biscotti McVitie's Digestives Ai Fiocchi d'Avena e unitevi il cioccolato fondente sminuzzato.

Fate sciogliere il burro e una volta fuso unitelo al composto, mescolate per amalgamare e poi utilizzate il composto per formare la base della vostra cheesecake, usando uno stampo per torte di quelli con il gancio. Riponete in frigorifero.

Mettete in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda, strizzateli bene e fateli sciogliere in 50 ml di panna leggermente intipiedita.

Montate a parte il resto della panna fresca e unite la parte con gelatina, poi aggiungete la panna al formaggio spalmabile, unite anche lo zucchero e amalgate.

Aggiungete la crema sulla base precedentemente preparata.

Mettete in frigorifero per diverse ore, anche 3 o 4.

Solo alla fine, al momento di servire, utilizzate la guarnizione che più vi piace, come le amarene sciroppate.

http://coccoleallapanna.blogspot.it/2013/11/cheesecake-alle-amarene.html