



Ingredienti

200gr dibiscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

100gr di burro

80gr di zucchero

500gr di ciliegie

250gr di ricotta

200gr di formaggio spalmabile

120ml di panna da montare

10gr di gelatina in fogli

50gr di zucchero a velo



1 vasetto di marmellata di ciliegie

Preparazione

Per iniziare sciogliere a bagnomaria il burro, nel frattempo sbriciolare i biscotti frullandoli oppure con l'aiuto di un batticarne e foderare la teglia della cheesecake.

Con queste dosi si prepara una cheesecake del diametro di 24 cm.

Unire il burro ai biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena sbriciolati e versare tutto sul fondo della teglia, riporre a riposare in frigorifero.

Snocciolare le ciliegie con le mani, cuocerle con 50 gr di zucchero in una padella, con un pizzico di cannella per circa 10 minuti, quindi lasciarle raffreddare senza buttare il succo.

Mettere a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina per circa 10 minuti.

Dedicarsi quindi alla crema.

Mischiare il formaggio spalmabile con la ricotta e zucchero, fino a farlo diventare un composto cremoso, aggiungere le ciliegie cotte e filtrate.

Montare la panna.

Strizzare bene i fogli di gelatina e scioglierli nello sciroppo di ciliegie tiepido.

Aggiungere quindi al composto cremoso la gelatina fusa ed infine la panna montata.

A questo punto mescolare più piano con movimenti dal basso verso l'alto per non farla smontare.

Versare il composto sulla base biscottata e riporla in frigorifero per almeno 3 ore.

Sciogliere a bagnomaria la marmellata di ciliegie e rivestire la cheesecake con uno strato sottile di marmellata.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatodop/cheesecake-alle-ciliegie/>