



Ingredienti

Per la base biscotto:

200g di McVitie's Digestives alla Frutta

40g di cornflakes

100g di burro

Per la farcitura:

250g di mascarpone

350g di ricotta

100g di panna

8 fette di ananas sciroppato

85g di zucchero a velo

16g di gelatina

1 pizzico di sale

Per il topping:

200ml di succo di ananas

10g di gelatina

Per decorare:



2-3 biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

4 fette di ananas

Qualche fragola

Preparazione

Mettere a mollo in acqua fredda i 16 gr di gelatina in fogli.

Mettete a scolare l'ananas in un colino e poi tagliatelo a pezzettini.

Lavate qualche bella fragola e tagliatela a metà.

Frullare i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena insieme ai corn flakes, sciogliere il burro nel microonde e mescolarli bene e con il dorso di un cucchiaio comprimere bene sul fondo di una teglia a cerniera e mettere a riposare in frigo almeno 30 minuti.

Nel frattempo semimontare la panna (non montata soda) e sbattere a parte con una frusta il mascarpone, la ricotta, lo zucchero, il sale.

Strizzate la colla di pesce e scioglietela in un pentolino con 5 cucchiaini d'acqua, basterà farla scaldare appena un minutino poi spengete la fiamma e continuare a mescolare bene fino a che non sarà sciolta bene.

Unite anche l'ananas a pezzetti e la gelatina sciolta.

A questo punto riprendete la vostra base biscotto e mettete le fragole con la parte tagliata verso l'esterno.

Versate il composto di formaggi e livellatelo bene con una spatola.

Mettete in frigo e lasciate riposare almeno 3 ore.

Mettete in ammollo in agli altri fogli di gelatina.

Passato questo tempo potete preparare il topping, mettendo in un pentolino il succo di ananas e appena bolle buttateci la gelatina ben strizzata e mescolate bene, spengete il fuoco e mescolate fino a che la gelatina non sarà completamente sciolta.

Riprendete il vostro cheesecake, adagiate le fette di ananas e qualche fragolina a vostro piacimento e versate il succo di



ananas. Se vi sembra troppo, fatelo in due volte, intervallando di 10-15 minuti da una volta all'altra.

Lasciate riposare almeno 5-6 ore.

Prima di servire tritate altri 2-3 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e decorate.

<http://simoscooking.blogspot.it/2014/03/il-mio-cheesecake-mimosa-un-po-di.html>