



Ingredienti

Per la base:

100g McVitie's Digestives alla Frutta

40g di burro sciolto

Crema di ciliegie:

150g di yogurt alla ciliegia, in pezzi.

40g di panna montata

40g di ricotta fresca di mucca

1 foglio di gelatina

2 cucchiaini di panna liquida

Scaglie di cioccolato fondente q.b.

Preparazione

Frullare i McVitie's Digestives alla Frutta.

Aggiungere il burro fuso e continuare a frullare fin quando avrete un composto omogeneo.

Ricoprire ora il fondo dello stampino (si possono usare anche i pirottini per i muffins oppure gli stampini monoporzioni di alluminio) con i McVitie's Digestives alla Frutta sbriciolati, aiutandosi con il dorso di un cucchiaio per livellare la base.

Far riposare in frigorifero (e non nel congelatore) per almeno 30 minuti.

Mettere nel frattempo il foglio di gelatina in ammollo per almeno 10 minuti in acqua fredda poi strizzarlo bene e farlo sciogliere in 2 cucchiaini di panna, a fuoco bassissimo.

A parte, montare la panna con l'aiuto delle fruste elettriche.



cheesecake con crema di ricotta e yogurt alla ciliegia di gabriella

Lavorare la ricotta con lo yogurt alla ciliegia fino ad ottenere una crema omogenea ed aggiungere il foglio di gelatina sciolto nella panna.

Unire la crema ottenuta alla panna montata, delicatamente per evitare che si smonti.

Riprendere lo stampino dal frigo e versare uno strato della crema ottenuta su tutta la base aiutandosi con un cucchiaino.

Spolverare con il cioccolato fondente a scaglie e terminare con la crema restante.

Decorare di nuovo la superficie con il cioccolato fondente a scaglie.

Rimettere in frigo per almeno 2 ore.

Trascorso il tempo necessario servire e gustare questo delizioso dessert.

<http://ilfavolosomondodigabryjolie.blogspot.it/2014/10/cheesecake-con-crema-di-ricotta-e.html>