



Ingredienti

180g di biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

100g di burro

250g di mascarpone

250ml di panna fresca

150g di zucchero semolato

4 fogli di gelatina (colla di pesce)

1 cucchiaio di marmellata di mirtilli

Preparazione

Mettere i biscotti McVitie's Digestives alla Frutta nel mixer e sminuzzarli.

Ammollare in acqua fredda i 3 fogli di colla di pesce.

Sciogliere il burro nel microonde per 40 secondi, mettere i biscotti in una ciotola, aggiungere il burro fuso e amalgamare il tutto.

Versare i biscotti nella tortiera ricoperta di carta forno e compattare la base. Lasciar raffreddare in frigo per 30 minuti.

Per la crema:

Lavorare il mascarpone in uno sbattitore con lo zucchero e un cucchiaio di marmellata di mirtilli.

Montare la panna ed unirla delicatamente alla crema di mascarpone, senza farla smontare.

Far sciogliere la colla di pesce con due dita di acqua per 20 secondi nel microonde e unirla delicatamente alla crema.

Versare la crema nella tortiera e farla raffreddare in frigorifero.

Ammollare in acqua fredda la colla di colla di pesce rimasta con due dita di acqua, per 20 secondi, nel microonde e unirla



cheesecake ai mirtilli di giorgiana

alla marmellata di mirtilli. Versarla sulla cheesecake e tenerla in frigo per almeno 4 ore, meglio tutta la notte.

Una volta che la cheesecake si è rassodata, si può sformare e servire.

<http://lenostrericettegs.blogspot.it/2014/03/cheesecake-ai-mirtilli.html>