



cheesecake semifreddo al lime , cioccolato e biscotti mcvitie's digestive alla frutta di grazia



Ingredienti

200g di biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

80g di cacao amaro

70g di burro

2 lime

500g di ricotta o formaggio spalmabile

3 fogli di colla di pesce

220g di zucchero

Preparazione

Per la crema:

Mettere ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda.

Disporre la ricotta e lo zucchero in una ciotola per poi posizionarla su una pentola con acqua formando un bagnomaria da mettere sul fuoco.

Aggiungere il succo di lime, mescolare per una decina di minuti sino a che lo zucchero non si sia ben sciolto.

Unire la colla di pesce scolata, strizzare e levare dal fuoco.

Per la base:

Sbriciolare i biscotti McVitie's Digestives ai Frutti di Bosco, unire il cacao e il burro fuso e amalgamare.

Schiacciare il composto sul fondo di uno stampo creando una base compatta.

Coprire con la crema e lasciar refrigerare per almeno tre ore.



cheesecake semifreddo al lime , cioccolato e biscotti mcvitie's
digestive alla frutta di grazia

Si può guarnire la torta con alcune scaglie di lime rimaste.

<http://casaninmamamma.blogspot.it/2014/03/mc-vities.html>