Ingredienti per 3 cheesecake: 8 cm, 7 cm e 17-18 cm di diametro

Per la base:

180g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

80g di burro fuso + un cucchiaio di burro fuso

Per la crema:

270g di ricotta (piuttosto asciutta)

225g di formaggio spalmabile

100g di zucchero a velo

80g di farina di cocco

200ml di panna montata

Per il topping:

briciole di biscotti

frutta fresca

farina di cocco

brillanti alimentari

Preparazione

Per la base:

Innanzitutto spennellare con il burro fuso i coppapasta o gli anelli di acciaio per montare il dolce e farvi aderire per tutta la circonferenza delle strisce di carta forno.

Frullare finemente i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e mescolarli in una ciotola con il burro fuso.

Dividere poi questo composto negli stampi, pressando bene in modo da compattare la base, e mettere in frigo per una mezz’oretta.

Per la crema:

Nel frattempo setacciare la ricotta e raccoglierla in una boule.

Aggiungere anche il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo, la farina di cocco e, per ultima, la panna montata – mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l’alto, in modo da non smontare il composto.

Versare la crema negli stampi, battendo delicatamente sul piano di lavoro (così da non lasciare antiestetiche bolle d’aria all’interno) e mettere in frigo (minimo 2 ore, ma anche 10-12).

Considerato che non c’è alcun addensante, tenere la cheesecake in frigorifero fino al momento di servirla.

Delicatamente togliere sia l’anello che la carta forno e decorare la superficie con frutta fresca, briciole di biscotti, un po’ di farina di cocco e un soffio di brillantini alimentari.

http://unsoffiodipolveredicannella.wordpress.com/2013/06/23/coconut-currant-ricotta-no-baked-cheesecake/