



## Ingredienti

Per fare la base della chessecake al limone, infatti, si spezzattano i biscotti McVitie's Original Digestives e poi si amalgamano col burro fuso.

### Per la base

200 g. di biscotti tritati

100 g. di burro

### Per la crema

100 g. di burro

225 g. di zucchero

3 uova

1 tuorlo

150 ml. di succo di limone

la scorza grattugiata di 3 limoni

### Inoltre

400 ml. di panna

4 cucchiaini di zucchero

12 g. di colla di pesce

Per la copertura

1 bustina di tortagel

3-4 cucchiaini di zucchero



cheesecake al limone

100 ml. di succo di limone

150 ml. di acqua

4 gocce di colorante alimentare giallo

<https://www.facebook.com/notes/recensioni-vari-prodotti/mc-vities/541234612580932>