



Ingredienti

400g di panna da montare
200g di biscotti McVitie's Original Digestive
4 panetti di formaggio spalmabile
60g di zucchero
2 fogli di colla di pesce
50g di burro
amarene a piacere
frutta per decorare

Preparazione

Frantumate i biscotti McVitie's Original Digestive, e in una terrina aggiungete il burro precedentemente fuso a bagnomaria.

Create un composto omogeneo e sistematelo come base in una teglia con apertura laterale a cerniera.

Per la crema, montate la panna con lo sbattitore elettrico.

In un'altra terrina lavorate i 4 panetti di formaggio con lo zucchero e se vi piace una bustina di vanillina.

Ora unite il formaggio, la panna e le amarene con un po' di succo e lavorate il tutto con lo sbattitore.

Mettete i 2 fogli di colla di pesce in poca acqua e lasciatela sciogliere a fuoco lento.

Una volta sciolta aggiungetela al composto, lavorate il tutto con un cucchiaio di legno, e versate nella teglia, sopra la base di biscotti.



cheesecake all'amarena di carmen

La teglia va precedentemente imburata e passata con un po' di farina per agevolare l'uscita della torta.

Ora spianate il tutto e decorate con amarene o altra frutta a piacere.

Lasciatela in frigo per almeno 3-4 ore.

Se la frutta dovesse affondare nella crema, perché troppo pesante, mettete un po' di farina sulla base del frutto, così rimarrà in superficie.

<http://megliounuovooggi.blogspot.it/2012/10/mc-vities.html>