



Ingredienti

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

100g di burro

400g di formaggio spalmabile

250g di zucchero

600 gr di ricotta

5 uova

25g di farina

2 cucchiaini di aroma alla vaniglia

100g di frutti di bosco

Composta di frutti di bosco

Preparazione

Rivestire una teglia a cerniera del diametro di circa 26 cm di carta forno.

Sciogliere il burro a bagnomaria e sbriciolare i biscotti McVitie's Original Digestives con un frullatore. Unire i biscotti al burro e rivestire sia la base che i lati della tortiera, riporre in frigo.

Preriscaldare il forno a 180°.

Sbattere il formaggio con lo zucchero, aggiungere quindi la ricotta, le uova uno per volta e la farina a pioggia. Unire infine



l'aroma di vaniglia.

Versare sulla base biscottata la crema ed infornare per circa 1 ora.

A cottura ultimata far raffreddare in forno socchiuso per circa 1 ora, dopo di che mettere in frigo almeno tre ore.

Trascorso il tempo indicato guarnire a piacere, usando la marmellata ai frutti di bosco e dei frutti di bosco al centro.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatodop/cheesecake-americana-ricetta-originale/>