



Ingredienti

Per la base:

300g di biscotti McVitie's Original Digestive

130g di burro

Per la crema:

1 vasetto di yogurt bianco intero

4 uova intere

500g di ricotta

200ml di panna fresca

160g di zucchero

2 cucchiaini di cacao amaro

1 bustina di vanillina

Preparazione

Per la base:

Si fonde a bagnomaria o nel forno a microonde il burro e si fa intiepidire.

Nel frattempo si prendono i biscotti McVitie's Original Digestives e si frullano.

Amalgamare poi con il burro fuso tiepido.

Pressare l'impasto in una teglia con cerniera apribile (rivestita con carta da forno) ben imburata.

Riporre in frigo.

Per la crema:

Mescolare insieme lo yogurt, la ricotta, la panna, lo zucchero, l'uovo e la vanillina.

Dividere il composto ottenuto in due ciotole separate.



In una delle due aggiungere il cacao e mescolare bene.

Ora riprendere la base biscotto.

Versare prima la crema al cioccolato e poi al centro quella bianca (facendole passare attraverso un colino).

Fare cuocere in forno ventilato a 200° per i primi 20 minuti, proseguire la cottura a 180° per 25 minuti.

Terminata la cottura far raffreddare a temperatura ambiente e poi riporre in frigo per almeno mezza giornata.

<http://blog.giallozafferano.it/pasticcidialice/cheesecake-bicolore/>