# Ingredienti

Per la base:

120g di burro fuso

220g di biscotti McVitie’s Original Digestive

Per la crema:

500g di ricotta vaccina

200g di panna

125g di zucchero di canna

2 uova

Per le decorazioni:

Cioccolato fondente

Mandorle a lamelle

Uvetta

# Preparazione

Per la base:

Spezzettate grossolanamente i biscotti McVitie’s Original Digestivee metteteli nel mixer. Sminuzzateli e poi aggiungete il

burro fuso e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate il composto ottenuto in uno stampo a cerniera con il fondo ricoperto di carta forno, e livellate il composto con il dorso di un cucchiaio.

Conservate in frigorifero.

Per la crema:

In una ciotola mescolate la ricotta con la panna e lo zucchero. Una volta che il composto è amalgamato, aggiungete le uova, una per volta, e mescolate bene.

Quando la crema sarà pronta riprendete lo stampo dal frigorifero e versatela sullo strato di biscotto McVitie's Original Digestive, dando qualche colpetto alla teglia per livellare.

Infornate a 160° per 45 minuti circa.

Per le decorazioni:

Fate fondere il cioccolato a bagno maria, dopodichè versatelo in una sac à poche. Stendete un foglio di carta stagnola su un vassoio e cominciate a disegnare le ragnatele.

Per le mosche, prendete dell'uvetta e ammollatela in un po' di acqua calda, quindi incidetele da entrambi i lati. In queste incisioni inserite 2 lamelle di mandorle a formare le ali.

Quando il cheesecake sarà cotto lasciatelo raffreddare completamente e poi mettetelo in frigorifero per una notte intera. Il giorno successivo sformatelo e aggiungete le decorazioni.

http://semivaniglia.blogspot.it/2013/10/un-cheesecakeda-paura.html