



Ingredienti

- 300gr di biscotti McVitie's Original Digestive
- 100gr di burro ammorbidito
- 200gr di formaggio cremoso
- 250ml di panna per dolci da montare già zuccherata
- 5 cucchiaini di zucchero semolato
- 5 cucchiaini di marmellata alla fragola
- Per la copertura marmellata di fragole q.b.

Preparazione

- Sbriciolare i biscotti e aggiungere il burro fuso.
- Trasferire il composto sul fondo di una teglia e formare il cheesecake cercando di livellarlo per bene.
- Lasciarlo indurire in frigorifero per almeno un'ora.
- Prendere il formaggio e ammorbidirlo con una forchetta, dopodiché aggiungere lo zucchero e mescolare per bene.
- Montare la panna e aggiungerla al formaggio, amalgamare il tutto facendo attenzione a non smontare la panna.
- Infine mettere la marmellata nel composto ottenuto.
- Riprendere la base di biscotti ormai indurita e mettere il composto ottenuto livellandolo bene.
- Mettere in frigorifero a riposare.
- Passato il tempo necessario ricoprire la cheesecake con la marmellata di fragole.
- Decorare con quello che vi piace.
- Piatto finito.



cheesecake alla fragola di carmela

<http://meringa1984.blogspot.it/2014/06/mcvities-italia.html>