



Ingredienti per uno stampo di 22 cm:

Per la base:

240g McVitie's Digestive

100g burro fuso

Per la crema:

170g panna fresca

250g formaggio spalmabile

250g mascarpone

90g zucchero

20g miele



10g gelatina in fogli

Per la decorazione:

Ribes q.b.

Biscottini natalizi con impasto di McVitie's Digestives q.b.

Preparazione

Per preparare la base, tritate finemente i biscotti Digestives di McVitie's con un mixer, disponeteli in una ciotola e amalgamateli con il burro fuso. Con il composto ottenuto, ricoprite il fondo di uno stampo a cerniera del diametro di 20cm.

Ponete in frigorifero per qualche ora. Per la crema, iniziate col mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda. Intanto mescolate insieme i formaggi, il miele e lo zucchero. Aggiungete al composto la panna semimontata.

Strizzate accuratamente la gelatina e lasciatela sciogliere in un tegame a fuoco basso, accompagnata ad un cucchiaino di panna fresca. Lasciate intiepidire per qualche istante.

Aggiungete a filo la gelatina al composto di formaggi. Disponete la crema ottenuta sulla fase precedentemente refrigerata.

Livellate bene la superficie e ponete in frigo per una notte. Decorate la cheesecake con ribes e biscottini natalizi: questi si ottengono con lo stesso impasto utilizzato per la base della cheesecake e vengono poi glassati con una semplice ghiaccia reale. Servite con una salsa al ribes e frutti di bosco.

<https://www.instagram.com/theaxipastry/>