



## Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie's Original Digestives

160g di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

Ingredienti per la crema:

600g di ricotta vaccina

150g di zucchero a velo

100g di cioccolato bianco

200ml di panna vegetale per dolci

3 pesche

Per guarnire:

2 pesche

3 fogli di colla di pesce

2 cucchiaini di zucchero

## Preparazione

Per preparare la cheesecake pesche e cioccolato grattugiare i biscotti McVitie's Original Digestives con un mixer o con una grattugia elettrica, nel frattempo sciogliere il burro nel microonde per circa 45 sec.



## cheesecake pesche e cioccolato bianco di valentina

Disporre i biscotti in una ciotola e aggiungere il burro sciolto e lo zucchero di canna, poi amalgamare per bene il tutto.

Foderare con la carta forno il fondo di una tortiera apribile di circa 24 cm di diametro.

Versare il composto con i biscotti sbriciolati nella tortiera e con l'aiuto di un cucchiaio distribuire il tutto, cercando di creare una base molto compatta, poi mettere la tortiera in frigo per circa 30 minuti.

Nel frattempo dedicarsi alla realizzazione della crema: lavare, sbucciare e frullare le pesche.

Disporre il formaggio fresco in un recipiente insieme allo zucchero a velo e alle pesche frullate, poi lavorare il tutto con uno sbattitore elettrico e quando il composto sarà ben amalgamato aggiungere il cioccolato fuso ( 2 minuti al microonde a 500 watt), in ultimo aggiungere la panna vegetale e montare, sempre con lo sbattitore, fino a quando non si otterrà una crema compatta e dura.

Nel frattempo lavare, sbucciare e frullare le pesche restanti; mettere in ammollo la colla di pesce, versare entrambi in una padella insieme allo zucchero e portare ad ebollizione, far cuocere per circa 3 minuti.

Spegnere e lasciar raffreddare per bene.

Togliere dal frigo la base di biscotti e versarci sopra la crema, livellare il tutto con un cucchiaio e porre la cheesecake in frigorifero per almeno 5 ore.

Prima di servire togliere la cheesecake dalla tortiera e guarnire la parte superiore con la gelatina di pesche.

<http://blog.giallozafferano.it/fantasiaincucinaconvalen/cheese-cake-pesche-cioccolato-bianco/>