



Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

125g di burro

per la crema:

100g di zucchero

2 uova

una bustina di vanillina

mezzo limone

500g di formaggio spalmabile

200ml di panna fresca

per il topping:

confettura di lamponi

Preparazione

Per la base:

Fodero una tortiera apribile con la carta forno, poi sul fondo pressa bene i biscotti McVitie's Original Digestives frullati e amalgamati con il burro fuso.



Metto a solidificare in frigo almeno un'ora.

Per la crema:

Poi con lo sbattitore elettrico amalgamo bene lo zucchero con due uova, una bustina di vanillina, il succo di mezzo limone, il formaggio spalmabile e la panna fresca.

Verso nella tortiera, sul fondo di biscotto, e inforno a 180° per un'ora.

La torta deve poi riposare, e raffreddarsi almeno 4 ore in frigorifero.

Per il topper:

In mancanza di fragole fresche di stagione, ho spalmato la superficie con confettura extra di lamponi.

<http://faciliricetteveloci.blogspot.it/2013/02/cheese-cake-sotto-la-neve.html>