Ingredienti

14 biscotti McVitie’s Original Digestive

250g di formaggio spalmabile

6 cucchiai di marmellata di arance

6 cucchiai di crema alla nocciola

4 cucchiai di zucchero

50g di burro

Preparazione

Prendere 8 biscotti McVitie’s Original Digestive, metterli in un mixer insieme al burro e un cucchiaio di zucchero, frullare, quando saranno macinate spegnere.

Nel frattempo imburrare la teglia per muffin, prendere un pò di carta da forno e ritagliare 6 dischetti grandi circa quanto il fondo della teglia da muffin, bagnare, strizzare e sistemare in fondo alla teglia.

A questo punto versare i biscotti McVitie’s Original Digestives sbriciolati dentro la teglia sui dischetti, e compattare la base aiutandosi con il fondo di un bicchiere.

Prendere il formaggio spalmabile, unire il restante zucchero e amalgamare bene, prendere la crema al formaggio e riempire gli stampini, livellare con un cucchiaino bagnato.

Mettere in congelatore per 30 minuti.

Unire sopra le cheesecake un cucchiaio di marmellata di arance su ogni tortina e conservare in congelatore per 10 minuti.

Aggiungere la crema di nocciole, livellarla sempre con un cucchiaino bagnato e infine poggiare un biscotto intero McVitie’s Original Digestive, su ogni tortina.

Conservare in congelatore per 2 ore, poi prendere la teglia, accendere il fornello e passare velocemente la teglia sul fuoco in modo da far ammorbidire il burro, adesso si può capovolgere la teglia e le tortine si staccheranno da sole, togliere il dischetto di carta da forno, poggiarle su dei pirottini di carta e lasciarli a temperatura ambiente per 1 ora prima di servire.

http://blog.giallozafferano.it/saltainpadella/mini-cheesecake-3-gusti/