



Ingredienti

Per la base:

300g di biscotti McVitie's Original Digestive

80g di burro

Cucchiaino di miele

Per la crema:

400g di formaggio spalmabile

300g di ricotta fresca

4 uova

200g di zucchero

150ml di panna fresca

40g di yogurt naturale

Mezzo cucchiaino di farina 00

Scorza di limone grattugiata

Barattolo di marmellata ai frutti di bosco

Preparazione

Montare la panna e dolcificarla con lo zucchero a velo.



Mettere un cucchiaino di confettura ai mirtilli sopra un biscotto McVitie's Original Digestives e coprirlo con un altro.

Ripetere l'operazione e sul terzo McVitie's Original Digestives al posto del cucchiaino di confettura mettere un abbondante cucchiaio di panna montata e al centro della panna far colare un cucchiaino di composta di mirtilli come decorazione.

Conservare in frigorifero e portare a temperatura ambiente solo 5-10 minuti prima di servire.

<http://www.chiccheecapricci.it/ny-cheesecake/>