

Ingredienti per 2-3 persone (versione finger food)

60g di biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena

Una noce di burro (da far sciogliere)

150g di yogurt greco naturale

1 cucchiaino di zucchero a velo (se amate il dolce aumentate un pochino la quantità, a me non piace troppo dolce)

1 cucchiaio di confettura ai mirtilli

1 foglio di gelatina di colla di pesce

2-3 cucchiai di panna fresca liquida

1 cucchiaio di biscotto McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena tritato in precedenza, che terrete da parte (biscotto già impastato col burro fuso)

Un cucchiaio di succo di mirtilli

Preparazione

Tritate i biscotti molto finemente (qualsiasi robot con le lame in acciaio andrà bene) e poi aggiungete il burro che avrete fatto fondere a bagnomaria o a microonde.

Tenetene da parte un cucchiaio abbondante per finire.

Amalgamate bene il tutto, mescolando bene.

A questo punto, prendete il o i coppapasta (per ottenere più mini-porzioni) e pigiate bene il biscotto Mc Vitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena, in uno strato che sarà di $1^{1/2}$cm /2cm al massimo.

Preparate la crema, versando lo yogurt in una scodella, unite la marmellata e lo zucchero al velo e mescolate bene.

Nel frattempo mettete a bagno in poca acqua fredda il foglio di gelatina (5 minuti).

Trascorso questo tempo, in un pentolino versate la panna, unite il foglio di gelatina ammorbidito e fate scaldare qualche minuto (il tempo necessario alla gelatina di sciogliersi completamente).

Lasciate raffreddare qualche minuto e poi unite la panna allo yogurt e mirtilli.

Amalgamate il tutto e versate sopra al biscotto McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena preparato in precedenza, nei coppapasta.

Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per 2/3 ore.

Trascorso questo tempo, la cheesecake è praticamente pronto.

Aiutatevi con un coltello, che passerete delicatamente accanto al bordo del o dei coppapasta, e toglietelo.

Infine, versate qualche goccia di succo di mirtillo (quello che forma la confettura) e concludete con il biscotto McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena rimasto.

http://cinziaaifornelli.blogspot.it/2013/04/cheesecake-ai-mirtilli.html