

Ingredienti

Per la base:

100g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

50g di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

Per la crema:

150g di formaggio spalmabile

100g di yogurt bianco

3 cucchiai di zucchero a velo

30ml di panna fresca

6g di colla di pesce (3 fogli)

2 cucchiai di tè verde

Preparazione

Per la base:

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena insieme allo zucchero di canna fino ad ottenere una polverina.

Aggiungere il burro fuso e mescolare.

Versare un cucchiaio circa di composto sul fondo del coppapasta (o di un pirottino in alluminio monouso) e livellare bene con il dorso di un cucchiaio.

Mettere a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per la crema:

Mettere i fogli di colla di pesce in ammollo nell'acqua fredda per 10 min circa.

Sciogliere, in una ciotolina, il tè verde matcha in 3 cucchiai di acqua bollente e lasciare da parte.

In una ciotola capiente mescolare il formaggio spalmabile con lo yogurt bianco.

Aggiungere lo zucchero a velo e amalgamare bene.

Mettere 30ml di panna in un pentolino sul fuoco; una volta calda, strizzare e unirvi i fogli di colla di pesce facendoli sciogliere completamente.

Versare sul mix di formaggio e yogurt e mescolare bene.

Unire il tè verde matcha (ormai tiepido) al composto e dare un'ultima rapida mescolata.

Versare con un cucchiaio sulla base di biscotti, livellare, e mettere a riposare in frigorifero per almeno 3 ore.

Al momento di servire spolverare la superficie con altro tè verde in polvere.

http://www.grembiule-presine.com/2013/03/cheesecake-al-te-verde-matcha.html