

Ingredienti

270g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

600ml di panna fresca

250g di ricotta

100g di formaggio spalmabile

150g di zucchero

2 bustine di vaniglia (o mezza stecca)

120g di burro

4 fogli di gelatina

250g di marmellata ai frutti rossi

Preparazione

Sbriciolate i biscotti con le mani se vi piace un impasto un pò più grossolano come a me se no passateli nel mixer.

Fate sciogliere il burro, mescolatelo ai biscotti amalgamando il tutto ben bene, mettete il composto alla base di uno stampo a cerniera di 26cm di diametro, livellate e mettete nel congelatore per una ventina di minuti.

Preparate la crema della cheesecake mescolando con una frusta la ricotta con il formaggio, lo zucchero e la vaniglia (se non vi piace la vaniglia in polvere potete mettere a mollo nella panna mezza stecca di vaniglia dalla sera prima).

Mettete a mollo in acqua fredda i fogli di gelatina ed a scaldare in un pentolino la panna.

Passati dieci minuti dall’inizio dell’ammollo strizzate la gelatina e quando la panna inizia a bollire spengete il fuoco, unite la gelatina e mescolate bene in modo da farla sciogliere completamente.

Fate raffreddare la panna e unitela al composto di ricotta e formaggio mescolando tutto molto bene.

Prendete lo stampo con i biscotti dal congelatore e versate il composto all'interno dello stampo, se dovete mangiarlo dopo qualche giorno (io ad esempio lo fatto il venerdì pomeriggio per la cena del sabato) potete congelarlo e tirarlo fuori 3 ore prima di mangiarlo, altrimenti mettetelo nel congelatore per un'oretta e poi tenetelo in frigo fino a poco prima di consumarlo.

Guarnite con della marmellata di frutti di bosco o altra di vostro gusto.

http://senticheprofumino.blogspot.it/2013/05/cheesecake-alla-vaniglia-con-marmellata.html