Ingredienti

250g di McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

125g di burro

300g di cioccolato bianco

250g di mascarpone

300g di yogurt greco

1000g di panna fresca

10g di colla di pesce

amarene sciroppate

Preparazione

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e mischiarli al burro sciolto a bagnomaria, foderare quindi con essi il fondo di una teglia e mettere a rassodare in frigo.

Mettere i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco, nel frattempo montare la panna e tenere da parte.

Mischiare mascarpone e yogurt greco, aggiungere quando si sarà sciolto il cioccolato bianco che non deve però essere troppo caldo.

Trascorsi i 10 minuti, strizzare la gelatina e scioglierla in un dito di latte tiepido, quindi aggiungerla nella crema di mascarpone e cioccolato.

Infine unire la panna montata e mescolare delicatamente in modo da non farla smontare.

Versare metà del composto nella teglia foderata da biscotti e burro, aggiungere quindi le amarene sciroppate e chiudere con il resto della crema.

Riporre in frigo a rassodare almeno 3 ore.

Decorare la cheesecake con lo sciroppo di amarene e qualche amarena sciroppata.

https://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/cheesecake-cioccolato-bianco/