

Ingredienti

Per la base:

300g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

120g di burro fuso

per la crema:

500g di ricotta light

200g di zucchero a velo

1 fialetta aroma arancia

2 fogli di colla di pesce

1 tazzina di latte

Per il topping:

200ml di succo d’arancia

2 fogli di colla di pesce

fragole

foglie di menta

Preparazione

Per la base:

Sbriciolate nel mixer i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e poneteli in un terrina.

Aggiungete il burro fuso e formate un impasto compatto e non mollo.

Mettete il composto in una tortiera a cerniera e riponetela in frigo.

Per la crema:

Nel frattempo mischiate la ricotta con lo zucchero e la fialetta di aroma all'arancia.

Mettete i fogli di colla di pesce in ammollo nell'acqua per 5 minuti.

Trascorso questo tempo mettete in un pentolino la tazzina di latte con la colla di pesce strizzata e fatela sciogliere.

Versate la colla di pesce nella ricotta e girate bene.

Versate il composto sullo strato di biscotti e livellate bene e riponete nuovamente in frigo per un'ora.

per il topping:

Ora procediamo facendo la gelatina mettendo in ammollo i due fogli di colla di pesce.

Nel frattempo mettete il succo di arance in un pentolino con lo zucchero e mettetelo sul fuoco, appena lo zucchero si sarà sciolto spegnete e mettete la colla di pesce strizzata nel succo di arance e fatela scioglire.

Trascorsa un'ora versate la gelatina sulla ricotta e mettete in frigo per altre due ore.

Prima di servire decorate a piacere con le fragola e la menta.

http://www.comecucinamamma.it/cheesecake-con-ricotta/