

Ingredienti

Per la base:

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

120g di burro

Per la crema:

125g di yogurt ai frutti di bosco

350g di panna fresca da montare

250g di ricotta

3 cucchiai di zucchero a velo

10g di colla di pesce (potete metterne anche 15g cosi viene più solida)

Per il topping:

Ciliege sciroppate

Preparazione

Per la base:

Tritate con un robot i biscotti, fate fondere il burro e amalgamate bene i due composti.

Rivestite il fondo di una tortiera apribile con la carta forno e versate il composto di biscotti.

Fate rassodare in frigo per un’oretta.

Per la crema:

Mettete la colla di pesce di pesce a bagno in acqua fredda per almeno 10 minuti, nel frattempo montate la panna con lo

zucchero a velo, unite lo yogurt e la ricotta.

Fate sciogliere la colla di pesce in pochissima panna, fate intiepidire e versate nella crema.

Mescolate bene e versate sulla base di biscotto.

Fate riposare in frigo tutta la notte.

Per il topper:

La mattina seguente, elimiante con attenzione il cerchio e versateci sopra delicatamente le ciliege sciroppate.

http://fornelliprofumati.blogspot.it/2012/12/cheese-cake-fredda-allo-yogurt.html