

Ingredienti

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

180g di margarina

500g di formaggio spalmabile al cioccolato

250ml di panna fresca

10g zucchero semolato

2 uova intere e 1 tuorlo

una fialetta di aroma al rum

succo di un limone

la buccia grattugiata di un limone

4 banane

1 cucchiaio di zucchero a velo vanigliato

Preparazione

Per la base:

Frullare i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena, aggiungere il burro dopo averlo fuso a bagnomaria ed incorporare.

Stendere la base sul fondo d’una tortiera da 28 cm di diametro e riporre in frigorifero.

Per la crema:

Mettere in un recipiente lo zucchero di canna, due uova ed un tuorlo, il succo di limone, 100 ml di panna (allo stato liquido) la buccia grattugiata del limone e sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo e soffice.

Unire 500 g di formaggio spalmabile al cioccolato, il contenuto della fialetta d’aroma al rum mescolare delicatamente con un

mestolo di legno.

Versare il composto sulla base di biscotti e mettere in forno per 60 min a 180° C.

Per il topper:

Montare la restante panna.

Affettare le banane e metterle su una padella antiaderente con lo zucchero a velo e il succo di mezzo limone; cuocere fino a quando la frutta non sarà morbida.

Dopo aver sfornato il dolce, aprire la tortiera e lasciare freddare.

Decorare con la panna montata servendosi di un sac à poche e al centro disporre le banane.

Ed ecco il risultato....

http://asiulcat.blogspot.it/2013/04/cheesecake-new-york-al-cioccolato.html