

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

100g di burro

500g di formaggio spalmabile

200g di panna da montare

100g di zucchero

2 fogli di gelatina

Preparazione

Sbriciolare i biscotti in una terrina e aggiungere il burro fuso, amalgamare bene con una forchetta.

Fare la base in formine a forma di cuore e mettere in frigo per una mezz’oretta in modo che l’impasto si rassodi.

Mettere in una ciotola la panna, il formaggio spalmabile, lo zucchero e i fogli di gelatina, ammorbiditi prima in acqua fredda, strizzati e sciolti in 2 cucchiai di panna calda.

Montare il tutto con una frusta elettrica.

Togliere le formine dal frigo e coprire i biscotti con la crema, mettere nel congelatore per circa 2 ore, sformare e decorare con succo di amarene, aggiungendo un po’ di cherry.

http://lacucinadinonnaelena-elena.blogspot.it/2013/02/mini-chessecake-di-san-valentino.html