

Ingredienti

per la base:

200g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

50g di cioccolato al latte

100g di burro

per la crema:

200g di formaggio spalmabile

200g di ricotta vaccina

2 uova

100g di zucchero

200ml di panna da cucina liquida

2 cucchiai rasi maizena

1 cucchiaino succo di limone

per il topping:

3 bustine monodose topping alla fragola

Preparazione

Per la base:

Innanzitutto preparate la base sbriciolando i biscotti con il mixer e facendo sciogliere il burro in un pentolino, a fiamma molto bassa.

Unite il cioccolato a pezzetti al burro e rimescolate con cura finché non si scioglie del tutto (sempre a fiamma bassissima).

Togliete quindi dal fuoco, fate raffreddare e successivamente versate il contenuto del pentolino sui biscotti ridotti in polvere.

Rimescolate e trasferite il tutto in una teglia a cerniera foderata di carta da forno.

Con l'aiuto di un cucchiaio, distribuite bene i biscotti sulla teglia, formando una base omogenea e non dimenticate di fare dei bordi molto alti.

Mettete la teglia in frigo per almeno 30 minuti.

Per la crema:

Preparate ora la crema mescolando i formaggi con lo zucchero, unite la panna da cucina, le uova con un cucchiaino di succo di limone ed infine la maizena.

Rimescolate bene tutti gli ingredienti e versate il composto sulla base di biscotto.

Infornate a 200° per i primi 10 minuti, poi diminuite la temperatura a 150° e continuate la cottura per altri 50 minuti.

Quando la cheesecake è cotta, lasciatela in forno spento con lo sportello semiaperto per circa 10 minuti, poi tiratela fuori e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.

Quando la teglia è fredda, mettete la cheesecake in frigorifero per tutta la notte.

Il giorno dopo sarà pronta per essere tolta dalla teglia e quindi farcita con il topping alla fragola.

http://latavolaallegra.blogspot.it/2012/11/new-york-cheesecake.html