

Ingredienti:

BASE

200 g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato Fondente

150 g di burro

FARCITURA

2 cucchiai abbondanti di crema alla nocciola

250 g di mascarpone

150 g di formaggio spalmabile

DECORAZIONE

1 biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato Fondente

q.b. Stelline colorate di zucchero

Preparazione

Frullare con il mixer i biscotti e poi amalgamarli con il burro sciolto, foderare con il composto ottenuto uno stampo da crostata di 20 cm e sistemare in frigo, nel frattempo preparare la farcitura, amalgamando con il frullino il mascarpone e il formaggio spalmabile.

Riprendere successivamente la base della cheesecake, farcire con la crema alla nocciola e poi decorare con la sache a poche con tanti ciuffi di crema fatta con mascarpone e formaggio spalmabile, aggiungere poi un biscotto e spolverare di stelle colorate, rimettere in frigo per almeno 3/4 ore prima di tagliarla e servirla

@in_cucina_con_cenerella