

Ingredienti per una monoporzione:

5 biscotti McVitie’s Digestives Milk Chocolate

150 g di ricotta

2 cucchiai di zucchero a velo

1 cucchiaio di panna montata

20 ml di latte

2 g di colla di pesce

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 pera

q.b. Cannella

1 cucchiaio di rhum

50 g di burro fuso

Preparazione

In un frullatore frullare i biscotti McVitie’s Digestives Milk Chocolate e aggiungere il burro fuso, mescolare il tutto e formare la base utilizzando uno stampo quadrato. Riporre in frigo.

Sbucciare e tagliare a dadini una pera e mettere in un pentolino aggiungendo 1 cucchiaio di zucchero di canna, cannella e un goccio di rhum. Lasciare cuocere a fuoco medio fino a quando sarà ben cotta.

Per la crema: mescolare la ricotta con due cucchiai di zucchero a velo aggiungere un cucchiaio di panna montata e 20 ml di latte in cui è stata fatto sciogliere precedentemente la colla di pesce. Mescolare bene il tutto e aggiungere le pere tenendone da parte un po’ per la decorazione.

Riprendere dal frigo la base e aggiungere la crema di ricotta e pere, modellare la superficie e riporre nuovamente in frigo per almeno un paio d’ore.

Prima di servire, togliere dallo stampo la cheesecake e decorare con biscotto McVitie’s Digestives Milk Chocolate al centro e le pere.

Servire e gustare questa delizia

https://www.instagram.com/p/DDrUJhuIgF1/?