

Ingredienti

200g Mc Vitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

500g di yogurt alla vaniglia

125g di zucchero

5 fogli di colla di pesce

250ml di panna

250g di fragole

100g burro

Per la gelatina:

80g di zucchero

2 cucchiai di maizena

25g di fragole

colorante rosso (facoltativo)

Preparazione

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e amalgamare con il burro sciolto a bagnomaria.

Foderare quindi con essi il fondo di una teglia.

Mettere la base a riposare in frigo.

Mettere i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti.

Sciogliere lo zucchero nello yogurt alla vaniglia, aggiungere le fragole tagliate e mescolare; montare la panna e tenere da parte.

Trascorsi i 10 minuti, strizzare la gelatina e scioglierla in un dito di latte tiepido, quindi aggiungerla alla crema.

Infine, unire la panna montata e mescolare delicatamente in modo da non farla smontare.

Versare il composto nella teglia foderata dai biscotti e burro; riporre in frigo per almeno 3 ore.

Una volta divenuta solida, preparare la gelatina mischiando zucchero, fragole pulite e frullate e amido di mais, procedendo con l’aggiunta dell’acqua.

Riporre il tutto sul fuoco mescolando continuamente fino a portare a ebollizione; continuare a mescolare fino a quando non si raggiunge la consistenza desiderata.

Infine, aggiungere un pò di colorante rosso, fino a raggiungere la tonalità desiderata.

Decorare a piacere, per esempio con delle fragole precedentemente immerse nel cioccolato fondente.

https://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/cheesecake-alle-fragole/