Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

60g di burro

5g di caffè in polvere

Per la crema:

150g di formaggio spalmabile

125g di mascarpone

5g di zucchero a velo

1/2 bicchiere di caffè

10g di colla di pesce

75ml di panna fresca liquida per dolci

Per il topping:

150ml di caffè liquido

20g di zucchero

10g di colla di pesce

Preparazione

Per la base:

Mettere i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta nel mixer, tritateli finemente e trasferiteli in una ciotola.

Aggiungete il burro precedentemente fuso in un pentolino a fuoco basso, mescolate il composto e aggiungete il caffè in polvere.

Amalgamate bene gli ingredienti.

Versate il composto sul fondo di uno stampo a cerniera foderata con carta da forno, pereggiate la base con il dorso del

cucchiaio.

Mettete lo stampo a raffreddare in frigo per alemno mezz’ora.

Per la crema:

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda e, dopo circa 10 minuti, strizzatela e fatela sciogliere in mezzo bicchiere di caffè tiepido, preparato precedentemente con la classica caffettiera.

In una ciotola capiente mettete il formaggio da spalmare ed il mascarpone, amalgamateli bene con una frusta.

Quindi aggiungete lo zucchero a velo ed il caffè liquido dove avete fatto sciogliere la colla di pesce.

Unite al tutto la panna precedentemente montata a neve, incorporandola delicatamente e mescolando con una spatola dal basso verso l’alto per non smontarla.

Mescolate bene il composto con una frusta fino ad ottenere una crema soffice, omogenea e senza grumi.

Passata la mezz’ora, togliete dal frigo lo stampo della cheesecake e versate la crema di formaggio al caffè sulla base della cheesecake, livellate bene e mettete in frigo a riposare per almeno 3 ore.

Per il topping:

Preparate il caffè con la moka.

Versate il caffè ancora caldo in una ciotola capiente, aggiungete lo zucchero e mescolate.

Intanto ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti e, dopo averla strizzata bene, aggiungetela al acaffè zuccherato.

Mescolate bene fino al completo scioglimento della colla di pesce e fino a che la gelatina al caffè si sia addensata.

Tirate fuori dal frigorifero la cheesecake e versate sopra la gelatina di caffè.

Mettete la cheesecake in frigorifero per altre due ore.

Decorso il tempo ecco pronta la cheesecake al caffè con i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta che potete decorare con degli altri biscotti McVitie’s Diggestive alla Frutta e con lo zucchero a velo.

http://lerecensionidilory.blogspot.it/2013/09/ricette-con-i-biscotti-mcvities.html