

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

120g di burro

Per la crema:

400ml di panna da montare

100g di formaggio spalmabile

4 fragole grosse

Zucchero

Per il topping:

200g di fragole

2 fogli di colla di pesce

2 cucchiai di zucchero

Preparazione

Per la base:

Sciogliere il burro in un padellino, spegnere il fuoco e versarvi i biscotti, sbriciolati.

Versare il composto sul fondo di una teglia apribile di 22cm.

Lasciare raffreddare.

Per la crema:

Montare la panna, zuccherarla a vostro piacere e gusto, aggiungere il formaggio spalmabile e le 4 fragole tagliate a pezzettini.

Versare il tutto sui biscotti e metterli in frigo.

Per il topper:

Frullare i 200g di fragole e metterli in un pentolino, a fiamma bassa, e aggiungere 2 cucchiai di zucchero (naturalmente assaggiate, se a voi piace più dolce, ne aggiungete altro), quando sarà caldo, far sciogliere la colla di pesce che avrete in precedenza messo a mollo nell'acqua fredda.

Spegnere e lasciare raffreddare.

Versare sulla cheesecake e porre in freezer, togliere fuori dal freezer un quarto d'ora prima di servirla.

http://cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it/2013/04/cheesecake-alle-fragole.html