Ingredienti

150g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

80g di burro fuso

1 confezione di formaggio da spalmare

250g di mascarpone

200ml di panna da montare

6g di colla di pesce

6 cucchiai di marmellata di more

30g di cioccolato bianco

more fresche

kamut soffiato

panna montata

Preparazione

Per prima cosa sciogliere il burro in un tegame di ceramica, tritare finemente i biscotti McVitie’s Digestives all Frutta e unire il burro completamente fuso e mescolare.

Prendere una tortiera a cerniera e disporre sul fondo un cerchio di carta da forno sul quale andremo a mettere i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta inzuppati di burro.

Schiacciare bene con un cucchiaio e lasciare riposare in frigorifero per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo, in una terrina unire il formaggio da spalmare ed il mascarpome con la marmellata di more.

Mettere la colla di pesce a sciogliere nell’acqua qualhe minuto, poi scaldarla sul fuoco insieme ad un pò di panna

Quando la colla di pesce è completamente sciolta unirla ai formaggi preparati in precedenza.

Montare a neve la restante panna ed amalgamare il tutto mescolando delicatamente dal basso verso l’alto.

Versare il tutto sulla base di biscotto e riporre in frigorifero per circa 2 ore.

Poco prima di servire, decorare con more fresche e mature, kamut soffiato e scagliette di cioccolato bianco.

Si può ricoprire il bordo con abbondante panna montata.

http://giornisenzafretta.blogspot.it/2013/08/cheesecake-more-e-kamut-soffiato-con.html