# Ingredienti

180g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

60g di burro

3 uova

80g di zucchero a velo

250g di ricotta

250g di mascarpone

1 bustina di vanillina

150g di marmellata di more

250g di more fresche

## Preparazione

Macinare i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e sciogliere il burro, versandolo sui biscotti macinati.

Con questo preparato formare la base della torta in una teglia.

In una terrina a sponde alte sbattere i tuorli con lo zucchero a velo, aggiungere la vanillina, la ricotta ed il mascarpone.
A parte montare gli albumi a neve ed incorporarli alla crema.

Versare il tutto sopra la base di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta ed infornare per 40 minuti a 180°C.

Quando la torta sarà raffreddata e avrà creato il classico avvallamento, spalmare la marmellata e guarnire con la frutta fresca.

http://nonnarica.blogspot.it/2013/09/cheesecake-alle-more-blackberry.html