

Ingredienti

250ml panna fresca
12 ml yogurt bianco naturale
300g formaggio spalmabile
100g marmellata ai frutti di bosco
150g frutti di bosco
4 cucchiaini marmellata di mirtilli
4 fogli di colla di pesce
180g biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta
50g burro
2 cucchiai di latte
2 cucchiai rasi di zucchero a velo

Preparazione

Frullare i biscotti riducendoli a farina grossolana.
È importante l’uso dei biscotti Digestives alla frutta per la perfetta riuscita della base.
Sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungerlo ai biscotti mescolando con le mani.
Mettere il composto nella teglia in cui si intende mettere il dolce rivestendola con pellicola trasparente in modo che fuoriesca dalla teglia per togliere poi in maniera semplice la Cheesecake ai frutti di bosco.
Se non avete una teglia a cerniera di questa misura potete usare una semplice padella in acciaio rivestendola con pellicola.
Compattare i biscotti sul fondo in modo da avere una base ben compatta.
Metterlo in freezer per circa 20 minuti.
Intanto montare la panna fresca (molto fredda) in modo che rimanga compatta dopo il montaggio (conviene mettere in freezer il contenitore in cui montare la panna).
Ridurre in crema la philadelphia .
Aggiungere alla panna montata la philadelphia e lo yogurt bianco naturale.
Tirate la base fuori dal freezer e spalmateci uno strato sottile di cremosa ai frutti di bosco di Bacco.

Intanto immergere i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti strizzarli e scioglierli in 2 cucchiai di latte intiepidito e non bollente.
Aggiungere la colla di pesce e il latte al composto e amalgamare con la frusta.
Dividere il composto in 2 contenitori.
Ad un composto aggiungete 2 cucchiai di zucchero a velo ed amalgamate.
Versate il composto bianco sulla base e riponete in frigo.
All'altra metà di composto aggiungere 2 cucchiani colmi di Cremosa ai frutti di bosco di Bacco e 2 cucchiaini colmi di marmellata di mirtilli ed amalgamare.
Aggiungere quest'altro compostoa a quello bianco e mettere in frigo.
Lasciare riposare almeno 8 ore meglio se un'intera notte.
Quando sarà ben raffermo estrarlo dalla teglia ed eliminare la pellicola trasparente.
Metterlo in freezer per circa 30 minuti.
Decorare con 2 cucchiaini di marmellata ai mirtilli e i frutti di bosco o come preferite.
Servire la vostra deliziosa Cheesecake ai frutti di bosco.

http://blog.giallozafferano.it/toniaincucina/cheesecake-ai-frutti-di-bosco/