

Ingredienti

250g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

200ml di panna montata

300g di formaggio spalmabile

125g di yogurt ai frutti di bosco

150g di lamponi

150g zucchero

100g burro

Gelatina spray

Preparazione

Passare nel mixer i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e frullare poi aggiungere il burro fuso tiepido.

Con il composto di biscotti creare la base della cheesecake in una tortiera a cerniera da 24 cm e mettere in frigo per una mezz’ora.

Unire con le fruste il formaggio spalmabile allo zucchero ed allo yogurt, poi con una spatola aggiungere la panna montata.

Farcire la cheesecake con la crema ottenuta e mettere in frigo.

Prima di servire la cheesecake decorare con i lamponi e spruzzare con la gelatina

http://peccatidigoladilella.blogspot.it/2014/09/cheesecake-ai-lamponi-con-digestive.html