

Ingredienti

250g di yogurt

8g di colla di pesce

200g di ricotta

150ml di panna

125g di zucchero

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

100g di burro

1 stampino in silicone

2 cucchiaini di acqua

Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Mettere in ammollo la colla di pesce per 10 minuti

In una ciotola mischiare la ricotta e lo yogurt fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere quindi lo zucchero e amalgamare.

Strizzare la colla di pesce e scioglierla in un dito di latte tiepido, unirla quindi al composto di ricotta e yogurt, aggiungere infine la panna montata e mescolare dal basso verso l’alto delicatamente per non far smontare la panna.

Riempire gli stampini in silicone lasciando 3 millimetri di spazio in superficie dove poi andremo a mettere la base di biscotto.

Mettere in frigo per almeno tre ore.

Trascorse le tre ore di tempo sciogliere a bagnomaria il burro e sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta con l’aiuto di un frullatore, unire quindi il burro fuso al trito di biscotti e mescolare.

Versare i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta con il burro sulla superficie dei vostri tulipani aiutandovi con un cucchiaio, livellate per bene in modo che ricopra tutta la base, farlo per tutti i tulipani e rimettere nuovamente in frigo per altre 2 ore.

Trascorso il tempo indicato sformare le cheesecake monoporzione, per la decorazione potete fare una glassa all’acqua con due cucchiaini di acqua e zucchero a velo quanto basta, minimo 60 – 70 g, girare con un cucchiaio energicamente e decorare con un biberon oppure con un cornetto di carta forno. Naturalmente aggiungere del colorante verde.

http://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/cheesecake-monoporzione-ricetta-facile/