Ingredienti

per la base:

50g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

25g di burro fuso

1 cucchiaino di latte

per la crema:

80g di formaggio da spalmare

125g di yogurt bianco

1 foglio di colla di pesce

1 cucchiaio di latte

25g di zucchero

per il topping:

1 prugna

mandorle a lamelle q.b.

Preparazione

per la base:

Frullate i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta nel mixer e quindi uniteli al burro fuso

Se vi sembra poco amalgamato aggiungete un cucchiaino di latte.

Premete con il dorso di un cucchiaio il composto di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta sul fondo di uno stampo a cerniera da 12cm di diametro coperto con un disco di carta forno per rendere più agevole sformare il cheesecake.

Mettete quindi lo stampo in frigorifero per una ventina di minuti.

per la crema:

Nel frattempo preparate la crema.

Mettete la colla di pesce a mollo in acqua fredda per dieci minuti.

Mescolate il formaggio da spalmare, lo yogurt e lo zucchero in una ciotola, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo; potete usare una banalissima forchetta e viene benissimo.

Strizzate la colla di pesce e mettetela in un pentolino con un cucchiaio di latte.

Fate scaldare fino a far sciogliere la colla di pesce.

Quindi unitela alla crema e mescolate bene.

Ora riprendete lo stampo dal frigo e versate la crema sulla base di biscotto, livellando la superficie.

Mettete quindi in frigorifero per qualche ora.

per il topping:

A questo punto potete decorare la superficie della cheesecake con delle fettine di prugna fresca e delle mandorle a lamelle.

http://semivaniglia.blogspot.it/2013/08/cheesecake-senza-cottura.html