

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

150g di burro fuso

25g di zucchero di canna

Per la crema:

500g di mascarpone

250g di panna

3 fogli di gelatina

300g di lamponi sciroppati

Preparazione

Sciogliere il burro e tritare i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta nel mixer.

In una terrina mescolare i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta con lo zucchero.

Aggiungere il burro fuso amalgamando velocemente il tutto.

Versare il composto ottenuto sul fondo di uno stampo a cerniera, foderato con un disco di carta forno.

Con l’aiuto di un cucchiaio distribuire su tutta la base e livellare in modo uniforme.

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla sul fuoco con un po’ di panna. Intanto, con la frusta elettrica lavorare il mascarpone e lo zucchero a velo, aggiungendo anche la panna nella quale è stata sciolta la gelatina.

Lavorare la crema fino a renderla liscia.

Montare il resto della panna e aggiungerla alla crema amalgamando per bene. Versare la crema sui biscotti, livellare la

superficie con una spatola e riporre in frigorifero per almeno 4-6 ore.

Quando la cheesecake sarà pronta, frullare i lamponi sciroppati, versarli sulla torta e guarnire con due foglioline di menta.

http://vanessatardo.blogspot.it/2014/04/cheesecake-mascarpone-e-panna-con.html