

Ingredienti

per la base:

80g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

30g di burro

per la crema:

150g di yogurt bianco

125g di ricotta

1 cucchiaio di latte

1 cucchiaio di zucchero a velo

½ stecca di vaniglia5g di colla di pesce

per il topping:

miele di melata q.b.

100g di lamponi

qualche foglia di menta

Preparazione

per la base:

Riducete in polvere i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta, unite il burro precedentemente fatto fondere e incorporatelo

con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rivestite con questo impasto la base di 6 mini stampi in silicone o 6 pirottini di carta schiacciando bene sul fondo.

Mettete in frigo e lasciate raffreddare per un paio d'ore.

per la crema:

Nel frattempo lasciate ammorbidire la colla di pesce in una ciotola piena di acqua fredda per 15 minuti.

Procedete quindi alla preparazione della crema al formaggio, lavorando la ricotta insieme allo yogurt, allo zucchero e ai semi di vaniglia estratti dalla stecca.

Strizzate la colla di pesce e fatela sciogliere nel latte tiepido, quindi unite al composto precedentemente preparato amalgamando bene.

Con un cucchiaio distribuite la crema sulle basi e rimettete in frigo a rassodare per almeno tre ore.

per il topper:

Al momento di servire estraetele dagli stampini e decorate in superficie con miele, lamponi e qualche fogliolina di menta.

http://gustorie.blogspot.it/2013/03/mini-cheesecake-light-al-miele-e-lamponi.html