# Ingredienti

## Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

100g di burro

per la crema:

250g di mascarpone

250g di ricotta

100g di zucchero

3 uova

1 bustina di vanillina

per il topping:

1 vasetto di confettura di susine (può essere sostituito da un’altra a piacere)

per la confettura di susine:

1.5kg di susine

zucchero

succo di 1 limone

## Preparazione

per la base:

Sbriciolate i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta in un mixer oppure in un sacchetto con l’aiuto di un mattarello, aggiungete il burro sciolto ed amalgamate bene.

Foderate di carta da forno una tortiera apribile e ricopritela con i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta, formando uno strato abbastanza spesso ed uniforme, premete leggeremente per compattare

per la crema:

Montate gli albumi a neve.

In un altro recipiente, mescolate lo zucchero con i tuorli, aggiungete il mascarpone, la ricotta e la vanillina, del limone e mescolate bene.

Unite i due composti e mescolateli delicatamente.

Verstate tutto sulla base di biscotti, distribuitelo uniformemente e cuocete in forno per un’ora a 180°.

Quando il dolce è cotto, estrarlo dal forno e lasciarlo raffreddare.

per il topping:

Completate, spalmando su tutta la superficie la confettura di susine.

Mettere in frigorifero per almeno 4/5 ore.

Prima di servirla, tagliarla a quadrotti.

per la confettura di susine:

Lavate ed asciugate le susine, mettetele in una casseruola con mezzo bicchiere d’acqua, fate ammorbidire a fuoco medio per 15 minuti e mescolate di tanto in tanto.

Setacciate le susine cotte, tenendo il setaccio sopra una ciotola grande.

Pestate il succo e la purea ricavata e versatela in una casseruola, aggiungete 350g di zucchero ogni 700g di purea, unite il succo di limone.

Mettete sul fuocoe portate ad ebollizione a fuoco medio, mescolando per far sciogliere lo zucchero, alzate la fiamma e fate bollire per 20 minuti, rimestando spesso per evitare che la confettura si attacchi al fondo.

Verificate la consistenza della confettura versandone un cucchiaino su un piatto ben freddo.

Se si formerà una goccia densa è pronta, in caso contrario, fate bollire altri 5 minuti e verificate di nuovo.

Versare la confettura di susine nei vasi caldi e sterilizzati, pulite le imboccature con un panno umido, chiudeteli immediatamente e metteteli a testa in giù per creare il sottovuoto., fino a che saranno freddi.

Quando saranno freddi, rovesciateli, etichettateli e riponeteli in dispensa.

http://blog.giallozafferano.it/mieidolcidasogno/quadrotti-di-cheesecake-allitaliana/