

Ingredienti:

Per la base:

200 gr di biscotti McVitie’s Digestives integrali

100 gr di burro fuso

Per la crema:

250 ml di panna vegetale zuccherata

250 gr di formaggio spalmabile senza lattosio

6 gr di colla di pesce

Per il Caramello Mou:

150 ml di panna vegetale zuccherata

200 gr di zucchero

70 gr di burro

Per la decorazione:

A piacere

Preparazione

Tritare finemente i biscotti Digestive, metterli in una ciotola e amalgamare con il burro fuso.

Disporre il composto nel fondo di uno stampo a cerniera di 17-20 cm e mettere in frigo.

Nel frattempo, in una ciotola, montare la panna, aggiungere il formaggio e continuare a mescolare.

Infine, aggiungere la colla di pesce, precedentemente sciolta in acqua tiepida e mescolare con un cucchiaio, dal basso verso l'alto, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare la crema sulla base di biscotti McVitie's, livellare bene e mettere in frigo.

Mettere in un pentolino la panna, lo zucchero e il burro per fare il caramello mou, mescolare continuamente e portare a bollore. Fare raffreddare e versare sulla cheesecake.

Decorare a piacimento.

Lasciare raffreddare in frigo per almeno 5 ore (meglio se per un'intera notte).

www.instagram.com/ho.mecooking/