

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

125g di burro

Per la crema:

500g di yogurt bianco

500g di formaggio spalmabile

125g di zucchero a velo

4 fogli di colla di pesce (9gr.)

per il topping:

Marmellata di mirtilli o di frutti di bosco q.b.

250g di frutti di bosco

Preparazione

Imburrare una tortiera preferibilmente con cerniera ed intanto riscaldare il forno a 170°.

Spezzettare i biscotti grossolanamente e inserirli nel boccale a velocità 5 per 15-20 secondi spatolando.

I biscotti devono essere sminuzzati ma non ridotti in polvere; quindi, se necessario, azionare nuovamente il boccale per pochi secondi.

Lavare il boccale.

Sciogliere il burro nel microonde.

Trasferire i biscotti in una ciotola e versarvi sopra il burro fuso, mescolando fino ad amalgamare il tutto.

Versare il contenuto nella tortiera livellando il composto aiutandovi con un cucchiaio.

Mettere in forno a 170° per 15/20 minuti.

Far raffreddare e poi mettere in frigo per almeno 30 minuti.

Mettere i fogli di colla di pesce a bagno in acqua fredda per almeno 10 minuti.

Nel boccale, precedentemente pulito, inserire lo yogurt, lo zucchero ed il formaggio spalmabile. Azionare il boccale per 45 secondi a velocità 4-5.

Strizzare la colla di pesce, sminuzzarla e inserirla nel boccale con le lame in movimento a 37° velocità 5 per 2 minuti spatolando.

Verificare la consistenza della crema, soprattutto che la colla di pesce si sia sciolta completamente, se necessario portare la temperatura a 50° per 30/40 secondi.

Versare il composto sulla base della torta e mettere in frigo per almeno tre ore, meglio se tutta la notte.

Quando il composto si sarà ben raffreddato e rassodato procedere con la decorazione.

Sciogliere un po’ di marmellata nel microonde e versarla sopra la torta. Non esagerare con la marmellata altrimenti la torta sarà troppo dolciastra.

Guarnire con i frutti di bosco.

http://www.profumodilievito.net/bimby-cheesecake/