

Ingredienti

Per la base:

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di margarina oppure 100g di burro

Per la crema:

150g di formaggio spalmabile

250ml di panna da montare già zuccherata

75g di zucchero a velo

4g di colla di pesce

3 cucchiai colmi di farina di cocco

per il topping:

1 cucchiaio di farina di cocco

cuoricini di cioccolato

Preparazione

Per la base:

Tagliate a cubetti la margarina (o il burro) e fatela sciogliere in un pentolino a fiamma molto bassa. Spezzettate i biscotti un

po’ con le mani e poi frullateli con il mixer, finché non saranno del tutto sbriciolati (polvere).

Mettete quindi in una ciotola i biscotti sbriciolati e la margarina (o il burro), amalgamate bene il composto e trasferitelo in uno stampo a cerniera di 18cm di diametro, che avrete precedentemente ricoperto di carta da forno.

Stendete bene la base di biscotto, livellandola con il dorso di un cucchiaio oppure direttamente con le mani.

Quando sarà ben distribuito, mettetelo a raffreddare in frigo per almeno 45 minuti.

Per la crema:

Montate la panna e tenetela da parte in frigo.

Mettete a bagno la gelatina in acqua freddissima per circa 10 minuti.

Trascorso questo tempo, strizzatela e mettetela in un pentolino + 1 cucchiaio di acqua e fate sciogliere a fiamma bassissima.

Spegnete e lasciate raffreddare un po’.

In una ciotola capiente mettete il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e la farina di cocco. Rimescolate bene, quindi aggiungete la gelatina e, con l’ausilio delle fruste elettriche, amalgamate bene il tutto.

Unite la panna montata al composto, mescolando delicatamente dal basso verso l’alto.

Versate quindi la crema sulla base di biscotto, livellandola bene utilizzando il dorso di un cucchiaio oppure con un coltello a lama liscia.

Cospargete di farina di cocco e applicate qualche cuoricino di cioccolato.

Riponete in frigo per almeno 2-3 ore.

Da consumare molto fredda.

http://latavolaallegra.blogspot.it/2013/04/cheesecake-al-cocco.html