Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

Per la crema:

300g di formaggio cremoso

125g di yogurt bianco o al limone

120g di zucchero a velo

1 limone

8g di gelatina in fogli

200ml di panna

Per il topping:

80g di zucchero

2 cucchiai di maizena

200ml di acqua

1 limone

Preparazione

Per la base:

Tritare finemente i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Sciogliere il burro.

Amalgamare il tutto.

Adagiare e livellare il composto in una teglia a cerniera e foderata con carta da forno.

Mettere in frigo per una mezz'ora per far si che si compatti bene.

Per la crema:

Per prima cosa ammorbidire la gelatina in un po' di acqua.

Strizzare bene e sciogliere in un goccio di latte.

Lavorare il formaggio cremoso con lo zucchero ed aggiungere buccia e scorza finissima del limone.

Aggiungere la gelatina sciolta e la panna e lavorare il tutto fino a rendere il composto omogeneo.

Versare il tutto sulla base precedentemente preparata:

Livellare la cremae rimettere in frigo per circa 4 ore.

Per il topping:

Preparare la gelatina al limone da mettere come ultimo strato.

Mettere in un pentolino tutti gli ingredienti secchi, zucchero, maizena, la buccia grattugiata del limone e mescolare.

Aggiungere acqua ed il succo del limone e accendere la fiamma.

Fare addensare e lasciare intiepidire.

Versare il composto come ultimo strato della cheesecake e mettere in frigo ancora un'ora prima di assaggiarla.

http://destinazioneforno.blogspot.it/2013/10/cheesecake-al-limone.html