

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

Per la crema:

200ml di panna

330g di formaggio spalmabile

1 vasetto di yogurt al limone (125g)

120g di zucchero a velo

1 limone

8g di gelatina in fogli

Per il topping:

200ml di acqua

80g di zucchero

2 cucchiai di maizena

1 limone

Preparazione

Per la base:

Frullate i biscotti e mescolateli insieme al burro fuso fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate il composto di biscotti sul fondo di uno stampo a cerniera da 22 cm, livellatelo e riponete in frigo.

Per la crema:

Fate ammorbidire i fogli di gelatina nell'acqua fredda quindi strizzateli e fateli sciogliere sul fuoco con un cucchiaio di latte.

In una ciotola lavorate il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo, e poi aggiungete lo yogurt, la scorza grattugiata e il succo di limone.

Lavorate bene il composto, aggiungete la gelatina sciolta e infine la panna montata.

Amalgamatelo con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Riprendete lo stampo dal frigo e versate la crema sulla base di biscotti, livellandola il più possibile e riponete la cheesecake in frigo per 2 ore.

Per il topper:

In un pentolino mettete lo zucchero, la maizena e la scorza di limone grattugiata e mescolate; aggiungete l'acqua e il succo di limone e mescolate ancora, quindi accendete la fiamma e portare ad ebollizione, mescolando di continuo e facendola cuocere altri 5 minuti circa (o comunque fino a che la gelatina non si sarà addensata per bene); infine aggiungete una puntina di colorante giallo (io in casa avevo quello in polvere).

Lasciate raffreddare la gelatina qualche minutino, poi riprendete la cheesecake al limone dal frigo e versateci sopra la gelatina su tutta la superficie.

Rimettete la cheesecake in frigo per un'ora e toglietela dallo stampo a cerniera; disponetela su un piatto da portata e guarnitela con delle fettine di limone fresco.

http://ilpiaceredistarbene.blogspot.it/2013/05/cheesecake-al-limone-con-mc-vitiess.html