

Ingredienti

100g di caramelle mou

Qualche cucchiaino di panna fresca

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

250g di ricotta

250g di mascarpone

120g di zucchero superfino

25g di farina

3 uova

1 bacca di vaniglia

80g di burro a temp. ambiente

Preparazione

Spezzettate i biscotti McVitie’s Original Digestives e frullateli con il burro in un robot da cucina.

Foderate il fondo di uno stampo a cerchio apribile con carta da forno bloccandola tra la base ed il cerchio e versate il composto di biscotti e burro, schiacciando bene con le mani in modo da formare uno strato uniforme.

Mettere in frigo per circa 20 minuti.

Nel frattempo montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e a parte montate i tuorli con lo zucchero.

Incorporate la ricotta, il mascarpone, i semini della bacca di vaniglia e la farina.

Amalgamate gli albumi delicatamente in modo che non si smontino con una spatola con movimenti che vanno dal basso verso l’alto.

Versate la crema sulla base di biscotti preparata precedentemente ed infornate per 40 minuti circa a 170°.

Fate raffreddare il dolce e nel frattempo preparate la salsa mou facendo sciogliere in un pentolino una confezione di caramelle mou con la panna mescolando continuamente.

Versate la crema mou sulla cheesecake, mettete in frigo per almeno 4 ore, poi sformatelo.

http://ilcricetogoloso.blogspot.it/2012/09/cheesecake-al-mou.html