Ingredienti

per la base:

180g di biscotti McVitie’s Original Digestive

60g di burro fuso

per la crema:

500g di formaggio da spalmare

200g di panna fresca

2 cucchiai di composta ai lamponi (o di marmellata sciolta con un po’ d’acqua)

80g di zucchero a velo

10g di colla di pesce in fogli

3 vaschette da 125g di lamponi freschi

per il topping:

1 vaschetta da 125g di lamponi freschi

70g di zucchero semolato

4g di colla di pesce in fogli

30g di cioccolato bianco

1-2 cucchiai di panna liquida fresca

Preparazione

per la base:

Tritare i biscotti McVitie’s Original Digestives fino a ridurli in polvere ed amalgamarci il burro fuso.

Distribuire questo composto all’interno di una tortiera con cernoera apribile da 24cm o con un coppa torte (come in questo caso), sistematelo direttamente sul piatto che poi verrà usato per servire il dolce.

Livellare la superficie del biscotto pressandola per bene.

Lasciar rassodare in frigo e nel frattempo preparare la crema.

per la crema:

Mettere in ammollo i fogli di colla di pesce in acqua fredda.

Nel frattempo mescolare con una frusta (anche elettrica) il formaggio da spalmare con 2 cucchiai di composta di lamponi e lo zucchero a velo.

Scaldare circa 20ml di panna nel microonde, scioglierci 10g di colla di pesce sgocciolati e strizzati ed aggiungere questa emulsione al formaggio, aiutandovi con una frusta.

Montare i rimanenti 80g di panna, incorporandola delicatamente al composto di formaggio.

Versare metà del composto sopra la base di biscotti McVitie's Original Digestive, distribuire i lamponi su tutta la superficie di formaggio (ne serviranno circa 3 vaschette da 125g), lasciando libero circa 1cm di bordo esterno.

Coprire con la rimanente crema.

Riporre nuovamente in frigorifero per almeno 4 ore.

per il topping:
Frullare i 125g di lamponi rimasti con i 70g di zucchero semolato.

Prelevare due cucchiai di questa salsa che andrà scaldata al microonde e nella quale andranno sciolti 4g di colla di pesce dopo averli opportunamente ammollati in acqua fredda e ben strizzati.

Distribuire questa salsa sulla superficie del dolce.

Sciogliere il cioccolato bianco aiutandosi con poca panna liquida e con l'aiuto di una piccola sac à poche, praticare dei cerchi concentrici o una grande spirale sulla superficie della torta.

Infine, con l'aiuto di uno stecchino, tirare delle linee alternate, partendo dall'esterno della torta fino ad arrivare al centro e viceversa, in modo da creare l'effetto marmorizzato come in fotografia.

Ed ecco il dolcetto finito, qualche fogliolina di menta per la decorazione ed il gioco è fatto.

http://nonnarica.blogspot.it/2013/09/cheesecake-al-tripudio-di-lamponi-senza.html