Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

per la crema:

3 uova

250g di ricotta setacciata

250g di mascarpone

80g di zucchero

zeste di limone

per il topping:

250g circa di frutti di bosco freschi

qualche goccia di limone

3 cucchiai rasi di zucchero

2 cucchiai di marmellata ai frutti di bosco senza zucchero

Preparazione

Per la base:

Tritate i biscotti McVitie’s Original Digestives nel frullatore e mescolateli bene con il burro fuso

Rivestite uno stampo a cerniera da 22cm con la carta da forno e ricoprite sia la base che i bordi con il composto di biscotti McVitie’s Original Digestive, compattate bene aiutandovi con il dorso di un cucchiaio e riponete in frigo per circa 30 minuti.

per la crema:

Nella planetaria, montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una bella crema, chiara e spumosa.

Aggiungete le zeste di limone, il mascarpone e la ricotta setacciata, sempre mescolando bene.

Montate a neve ben ferma gli albumi e uniteli alla crema mescolando lentamente dal basso verso l’alto per non far smontare il composto.

Versate la crema ottenuta nella base di biscotto e cuocete in forno caldo a 170° per 35 minuti.

Si raccomanda di non cuocere troppo la cheesecake, altrimenti risulterà pesante, deve uscire dal forno cotta, ma ancora

“traballante”, una volta freddo dovrà stare in frigo per 24 ore; con questo riposo avrà la giusta consistenza.

per il topping:

In un pentolino scaldate i frutti di bosco con lo zucchero e il succo di limone, lasciate caramellare per qualche secondo e poi aggiungete qualche cucchiaio di marmellata frullata.

Amalgamate bene il tutto e fate raffreddare.

Coprite la cheesecake con la salsa ai frutti di bosco.

http://www.chiarapassion.com/2013/08/cheesecake-ai-frutti-di-bosco.html