

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

2 cucchiaio di zucchero

Per la crema:

250g di polpa di zucca

500g di formaggio spalmabile

200ml di panna liquida

200g di zucchero

mezzo cucchiaino di zenzero

1 cucchiaino di cannella

3 cucchiai di succo di limone

2 tuorli + 2 uova intere

100g di cioccolato fondente

Preparazione

Per prima cosa mettete a lessare la zucca tagliata a cubetti per circa 20 minuti con 60g di acqua, dopo la cottura frullatela riducendola in purea.

Intanto preparate la base della torta, frullate 250g di biscotti con due cucchiai di zucchero e riduceteli in polvere.

Imburrate una tortiera preferibilmente di quelle a cerniera apribili, rivestitela di carta forno, dopo averla imburrata in modo che la carta non si muova.

Aggiungete il burro ai biscotti e amalgamate bene il tutto.

Aiutandovi con un cucchiaio spargete i biscotti per tutto lo stampo e dopo con alcune gocce di acqua pressate bene il tutto, rivestite anche le pareti della tortiera, mettete in frigo per 30 minuti per far solidificare la base.

Preparate la crema, aiutandovi con un frullatore mescolate tutti gli ingredienti, uova, formaggio spalmabile, spezie, zucchero, panna e i 3 cucchiaini di succo di limone ed infine aggiungeteci la zucca frullata che abbiamo lasciato freddare, il composto deve risultare morbido, liscio, senza grumi.

Prendete la base di biscotti dal frigo, versateci sopra la crema.

Infornate a 180° per 50 minuti, decorate con il cioccolato fondente e servite.

http://pietretrucchifantasia.blogspot.it/2012/12/mc-vities-e-torta-chesecake-alla-zucca.html