

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

150g di margarina fusa

63g di zucchero a velo

Per la crema:

63g di zucchero a velo

400g di formaggio fresco cremoso

3 uova

1 bustina di vanillina se lo zucchero non è vanillinato

1 ananas fresca

Per il topping:

1 bustina di preparato per gelatina per dolci

3 cucchiai di zucchero

succo d’ananas o acqua

Preparazione

Per la base:

Sbriciolare i biscotti, amalgamarli con la margarina fusa e lo zucchero a velo e formare uno strato sul fondo di una teglia schiacciando bene con le mani o con un cucchiaio. Mettere in frigo.

Per la crema:

Amalgamare il formaggio con le uova, lo zucchero a velo e 200g di ananas pesata dopo averla pulita, tagliata a cubetti.

Versare il composto sulla base di biscotti e infornare a 180° per 45 minuti.

Per il topper:

Quando il dolce sarà freddo preparare la gelatina e versarla sopra.

Decorare con fette di ananas e foglie lavate.

Io non avevo la panna e ho messo delle piccole meringhette, ma se avete la panna montata potete fare dei ciuffetti e abbellire la vostra cheesecake.

http://franca-lagiostradellavita.blogspot.it/2013/03/cheesecake-allananas-e-nuove.html