

Ingredienti

Per la base:

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

Per la crema:

12g di colla di pesce (6 fogli)

250ml di panna fresca

400g di formaggio spalmabile

200g di ricotta

50ml di latte

2 cucchiai di zucchero

Per il topping:

300g di frutta (al netto degli scarti)

100g di zucchero

½ limone spremuto

4g di colla di pesce (2 fogli)

Preparazione

Per la base:

In due ciotole differenti mettete a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda (in una ciotola 2 e nell’altra 6).

Ricoprite il fondo staccato della tortiera con la carta forno (un piccolo consiglio per una presentazione migliore: ricoprite il fondo della tortiera con due pezzi di carta forno leggermente sovrapposti, questo vi permetterà di toglierla più facilmente

una volta messa nel piatto di portata) e richiudetene il bordo.

Frullate i biscotti McVitie’s Digestives aggiungete il burro fuso, amalgamate e distribuite il composto ottenuto sul fondo della tortiera, appiattite e pareggiate con il dorso di un cucchiaio.

Mettere in frigo a raffreddare per mezz’ora.

Per la crema:

In una ciotola capiente unite il formaggio spalmabile con la ricotta, mescolate bene aggiungete i due cucchiai di zucchero.

In un pentolino scaldate il latte, strizzate la colla di pesce e fateci sciogliere la colla di pesce (i 6 fogli) e unitela al composto ottenuto.

Montate la panna e incorporatela al resto delicatamente per non farla smontare.

Distribuite il composto sulla base e rimettetela in frigorifero, meglio se riposa un paio d’ore prima di mettervi la gelatina.

Per il topper:

Lavate la frutta e privata di tutto lo scarto ponetela nel pentolino con il limone e lo zucchero.

Scaldate il tutto a fuoco dolce fino a che la frutta si sarà in parte sciolta, a questo punto mettete la frutta nel mixer fino ad ottenere una purea (se usate le fragole potete passare il composto al setaccio per togliere eventuali semini in eccesso).

Strizzate la colla di pesce (i 2 fogli) e ponetela nella purea ancora tiepida, mescolate fino a che non si sarà completamente sciolta.

Fate raffreddare e versate la gelatina così ottenuta sulla cheescake ricoprendone bene la superficie.

Mettete in frigorifero per almeno un’altra ora per fare rassodare la gelatina, meglio se il dolce viene preparato il giorno prima di essere consumato.

http://www.facebook.com/photo.php?fbid=10150249846228960&set=o.209961715685194&type=1