

Ingredienti

180g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

500 g di formaggio spalmabile

200ml di panna fresca da montare

120g di zucchero a velo

10g di colla di pesce

succo di limone

1 bacello di vaniglia

marmellata di fragole

Preparazione

Per la base:

Preparate la base della cheesecake frullando i biscotti, aggiungendo il burro fuso e amalgamando per bene.

Stendete il composto ottenuto sulla base di una tortiera a cerchio apribile del diametro di cm 22.

Pressate bene aiutandovi con il dorso di un cucchiaio o con le mani e ponete la base in freezer a rassodare.

Per la crema:

Preparate la crema sbattendo con un frullatore il formaggio spalmabile assieme a 50g di zucchero a velo e i semini del baccello di vaniglia fino ad ottenere un composto morbido e liscio.

Nel frattempo mettete la colla di pesce ad ammorbidire, ammollandola in abbondante acqua ben fredda per almeno 10

minuti.

Scaldate due cucchiai di panna e scioglietevi dentro la colla di pesce che avrete scolato dall’acqua dell’ammollo.

Unite il composto di colla di pesce alla crema di formaggio e alla fine montate la panna insieme ai restanti 70g di zucchero a velo.

Molto delicatamente unite la panna montata zuccherata alla crema fatta in precedenza con il formaggio e la colla di pesce.

Versate la crema ottenuta sulla base di biscotti, livellatela per bene e mettete la cheesecake in frigorifero per almeno 4-6 ore (meglio se per tutta la notte).

Quando il dolce sarà ben compatto guarnitelo con la marmellata di fragole ed estraetelo dallo stampo.

http://ricettedibricioledipane.blogspot.it/2013/05/cheesecake-alla-fragola-freddo.html