Ingredienti

per la base:

350g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

1 cucchiaio di miele

per la crema:

500g di ricotta

200g di formaggio cremoso

100ml di latte

3 fogli di gelatina

3 vaschette di fragole

120g di zucchero a velo

cannella in polvere

amarene sciroppate

per il topping:

2 cucchiai di zucchero semolato

fragole

Preparazione

per la base:

Ridurre in polvere i biscotti McVitie’s Original Digestives con l’aiuto del mixer.

Trasferirli in una ciotola, unire il burro fuso, un cucchiaio abbondante di miele e mescolare il tutto

Foderare con carta forno uno stampi a cerniera di 24/26cm di diametro, mettere il composto di biscotti McVitie’s Original Digestives sul fondo dello stampo e livellare aiutandosi con un cucchiaio.

Infornare a 180° per 8 minuti, oppure tenere in freezer per 20 minuti.

per la crema:

Mettere in ammollo in un po’ di acqua fredda i tre fogli di gelatina per 10 minuti.

Scaldare il latte a fuoco bassissimo e aggiungere la gelatina ben strizzata, mescolare fino a completo scioglimento.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente,

In una ciotola mettere insieme la ricotta, il formaggio cremoso, lo zucchero a velo, il latte con la gelatina sciolta e una spolverata di cannella.

Amalgamare bene il tutto con un cucchiaio o con le fruste elettriche.

A questo punto prendere lo stampo con la base del biscotto, spalmarvi sopra uno strato di amarene sciroppate, continuare con uno strato di ricorra, poi con le fragole a pezzetti, completare tutta la ricotta e livellare bene con una spatola.

Mettere in freezer per circa un’ora.

Sformare e trasferire la cheesecake alle fragole su un piatto da portata per la decorazione.

per il topping:

In un pentolino, mettere 2 cucchiai di zucchero semolato e una vaschetta di fragole a pezzetti, far cuocere per una decina di minuti, frullare e spalmare tutta la superficie della cheesecake alle fragole con questo sciroppo.

Guarnire con le fragole intere e una spolverizzata di zucchero a velo.

Tenere in frigo la cheesecake alle fragole per almeno 6 ore per gustare meglio questa squisita prelibatezza.

http://blog.giallozafferano.it/myrossofragola/cheese-cake-alle-fragole/