

Ingredienti

Per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro senza lattosio

Crema al formaggio:

300g di formaggio morbido senza lattosio

200g di yogurt senza lattosio

80g di zucchero di canna chiaro

1 bustina di agaranta (gelificante vegetale a base di Agar Agar)

Salsa di fragole e decoro:

2 vaschette circa di fragole

2/3 cucchiai di zucchero di canna chiaro

qualche goccia di limone

Preparazione

Per prima cosa preparare la base.

Sminuzzare finemente i biscotti McVitie’s Original Digestives e sciogliere il burro a bagnomaria.

Fatto ciò, unire il burro alla farina di biscotti mescolando bene e, con l’aiuto di una tortiera apribile foderata con carta forno, creare la base della cheesecake schiacciando il composto sul fondo con un cucchiaio.

Riporre in frigo a riposare per circa un’oretta, il tempo necessario affinché il burro si rapprenda e la base diventi bella

compatta e croccante.

Nel frattempo, servendosi delle fruste elettriche, realizzare la crema unendo il formaggio e lo yogurt con lo zucchero di canna.

Per far sì che la crema così ottenuta raggiunga una consistenza più soda, è ora necessario preparare la gelatina vegetale unendo una bustina di agaranta con 100 ml di liquido freddo e portando il tutto ad ebollizione per circa 1 minuto.

Far raffreddare un po', quindi aggiungere a poco a poco gli ingredienti freddi a quelli caldi (Non fare il contrario: si rischia di far rapprendere troppo velocemente la gelatina).

Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, prendere la base, guarnirla con il composto ottenuto e riporre in frigorifero per circa 3 ore, il tempo ottimale per ottenere una buona gelificazione della crema.

Passate le 3 ore, si può procedere alla decorazione della cheesecake.

A questo punto, se si vuole risparmiare tempo, si può servirsi di un semplice topping alle fragole oppure, si può realizzare una squisita salsina facendo bollire un cestino di fragole con 2/3 cucchiai di zucchero e qualche goccia di limone.

Ricoprire il dolce con la salsa ben fredda e realizzare la propria decorazione servendosi delle fragole rimaste.

http://lucymakeup79.blogspot.it/2014/06/mcvities-cheese-cake-alle-fragole-senza.html