

Ingredienti

250g McVitie’s Original Digestive
100g burro fuso
200g di ricotta vaccina
200g di formaggio spalmabile
200g di panna da montare
50g di zucchero
400hg di fragole
3 fogli di gelatina (colla di pesce)
latte freddo q.b.

Preparazione

Far sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare, mettere i fogli di gelatina ad ammorbidire in una tazza di latte freddo per 15 minuti.
Tritare i McVitie’s Original Digestives nel mixer, poi metterli in una ciotola insieme al burro raffreddato e amalgamare tutto.
Versare il composto in uno stampo rotondo da 24-26 cm, rivestito con carta da forno, compattare bene la superficie e mettere in frigo per almeno mezz’ora.
Nel frattempo strizzare bene la gelatina e scioglierla in un pentolino con un po’ di panna liquida (da dolci).
Quando è ben sciolta lasciarla raffreddare.
Lavare le fragole e tagliarle a tocchetti, una parte frullarla con il mixer, una parte da tenere per guarnire.
In una ciotola mettere ricotta, formaggio spalmabile e zucchero, mescolare il tutto, poi aggiungere le fragole frullate e la gelatina sciolta, mescolare bene, infine aggiungere la panna (montata in precedenza), un pò delle fragole a tocchetti lasciate da parte, ricordandosi di tenerne anche per guarnire.
Mescolare il tutto e versare la crema ottenuta nella stampo con i McVitie’s Original Digestive, livellare bene e mettere in frigo per almeno 5 ore.
Una volta pronta, prima di servire, guarnire la cheesecake con i rimanenti pezzetti di fragola.

http://mammatraifornelli.blogspot.it/2014/07/Cheesecake-alle-fragole-senza-uova.html