

Ingredienti

(tortiera di 18cm)

140g di biscotti McVitie’s Original Digestive

40g burro

100g formaggio o crema di formaggio spalmabile

200ml panna fresca

250g ricotta

90g crema al caffè

1 tazzina di caffè espresso ristretto

2 cucchiai di latte

3 fogli colla di pesce

Preparazione

Frullare i biscotti McVitie’s Original Digestives , riducendoli a farina grossolana.

Sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungerlo ai biscotti, mantecandolo con le mani.

Mettere il composto nella teglia rivestendola con carta forno o pellicola trasparente.

Pressare i biscotti sul fondo in modo da avere una base ben compatta e mettere in freezer per circa 20 minuti.

Intanto montare la panna fresca, molto fredda, in modo che rimanga compatta.

Conviene mettere in freezer il contenitore in cui montare la panna.

Ridurre in crema il formaggio spalmabile e la ricotta.

Preparare il caffè espresso e lasciar raffreddare in frigo.

Aggiungere alla panna montata la ricotta con il formaggio spalmabile, la crema al caffè e la tazzina di caffè freddo zuccherato, continuare ad amalgamare.

Intanto immergere i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, strizzarli e scioglierli in 2 cucchiai di latte intiepidito.

Aggiungere la colla di pesce e il latte al composto e amalgamare con la frusta.

Versare il composto nella teglia e mettere in frigo per almeno 8 ore.

Quando sarà ben freddo estrarlo dalla teglia ed eliminare la carta forno o la pellicola .

Decorare a piacere la cheescake al caffè.

http://blog.giallozafferano.it/toniaincucina/cheesecake-al-caffe/