

Ingredienti

stampo da 18 cm circa:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

250g di ricotta

250g di mascarpone

200g di panna acida

125g di yogurt al caffè

4 cucchiaini di caffè solubile

4 cucchiai di latte

130g di zucchero

4 uova

70g di burro

cacao amaro q.b

Preparazione

Spezzare i biscotti, metterli nel mixer e frullare i biscotti McVitie’s Original Digestives con il burro sciolto in modo tale da formare un composto omogeneo.

Rivestire con carta da forno lo stampo a cerniera e versare sul fondo il composto di biscotti compattandolo bene.

In una ciotola, mescolare la ricotta, mascarpone, yogurt e poi aggiungere le uova e lo zucchero.

Amalgamare bene il composto con il frullatore ad immersione

Sciogliere il caffè solubile nel latte tiepido e unire al composto; versare poi il tutto nello stampo, sopra i biscotti.

Cuocere la cheesecake nel forno già caldo a 160° C per 40 minuti.

Una volta sfornata, versarvi sopra la panna acida, livellare e infornare per altri 20 minuti.

Mettere in frigorifero la cheesecake per almeno 5 ore, poi togliere dallo stampo e spolverizzare la superficie con il cacao.

http://blog.giallozafferano.it/mammananu/cheesecake-al-cappuccino/