

Ingredienti

Per la base:

400 g di biscotti McVitie’s Original Digestive

120 g di burro fuso

Ingredienti

per la farcitura:

250 g di formaggio spalmabile

200 ml di panna vegetale montata

250 g di yogurt al cocco (con i pezzi di cocco)

70 g di zucchero (possibilmente a velo)

2 cucchiai di farina di cocco (facoltativa)

12 g di colla di pesce (4 fogli)

Per il topper:

cioccolato fuso q.b

farina di cocco q.b.

Preparazione

Iniziare col tritare i biscotti McVitie’s Original Digestive, si può fare con l’aiuto di un mixer o un batticarne, e unirli al burro precedentemente sciolto.

Amalgamare per bene.

Rivestire uno stampo da 24 cm di diametro a cerchio apribile con della carta forno.

Versare i biscotti sbriciolati uniti al burro e compattare bene la base con il dorso di un cucchiaio.

Riporre in frigorifero per almeno 30 minuti.

Mettere in acqua ben fredda la colla di pesce fino a quando risulterà morbida.

Montare a neve ben ferma la panna fredda di frigorifero (togliendone un po' per poi sciogliere la colla di pesce).

In una ciotola mescolare velocemente il formaggio spalmabile, insieme allo yogurt, la farina di cocco e lo zucchero a velo.

Aggiungere questo composto alla panna montata e mescolare per bene.

In un pentolino riscaldare due cucchiai di panna liquida ed aggiungere la colla di pesce ben strizzata.

Mescolare e far sciogliere completamente per evitare grumi.

Far intiepidire e aggiungerla al composto precedentemente montato.

Amalgamare.

Prendere la base di biscotti dal frigorifero e versare il composto sulla base di biscotti ormai compatti.

Livellare per bene la superficie e fare riposare in frigo per almeno 5/6 ore.

Quando la crema risulterà compatta, estrarre la cheesecake dal frigorifero e ricoprire la superficie con il cioccolato sciolto a bagnomaria (non deve essere troppo caldo).

Livellare bene, coprendo tutti gli spazi e rimetterla per un altra mezz'ora in frigorifero.

Spolverizzare con il cocco grattugiato.

Se non consumata subito, deve essere conservata in frigorifero per un massimo di 3 giorni.

http://blog.giallozafferano.it/ipasticcidichiaraesofia/cheesecake-cocco-nutella