

# Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

90g di burro

400g di mascarpone

300ml di panna da montare

120g di zucchero a velo

60g di farina di cocco

20g di colla di pesce

5 cucchiai di latte

nutella q.b

## Preparazione

Iniziate preparando la base di biscotti McVitie’s Original Digestive, frullandoli e facendo sciogliere il burro a bagnomaria.

Mescolate bene i due ingredienti e metteteli nella teglia rivestita di carta da forno, livellando bene la superficie.

Riponete per mezz’ora in freezer.

Preparate la crema, mescolando il mascarpone con lo zucchero a velo e la farina di cocco, poi scaldate il latte e fateci sciogliere dentro la colla di pesce strizzata che avrete tenuto in ammollo in acqua fredda per circa cinque minuti.

Unite il tutto alla panna montata a neve, mescolando dall’alto verso il basso e aggiungendo due cucchiai di nutella.

Poi riprendete la teglia da 26cm di diametro e inseriteci tutto il composto, livellando bene.

Riponete in frigorifero per almeno due ore e poi aggiungete la nutella e un po’ di cocco.

Ci vorranno ancora circa 5 ore di frigorifero (sarebbe meglio prepararla la sera precedente, anche perché gli ingredienti si

amalgamano meglio e risulta più gustosa).

La vostra cheesecake cocco e nutella è pronta da mangiare.

http://blog.giallozafferano.it/dolcissimastefy/cheesecake-cocco-e-nutella/