

Ingredienti

400g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

cannella in polvere q.b.

1 cucchiaino di miele di acacia

400g di robiola

300g di ricotta

200ml di panna fresca liquida

50g di yogurt bianco

200g di zucchero

1 bustina di vanillina

4 uova

1/2 cucchiaino di farina

confettura di fragole senza zucchero q.b. per ricoprire

Preparazione

Ho preparato il “guscio” della torta frullando i biscotti nel mixer, li ho quindi messi in una ciotola e ho aggiunto il burro fuso, la cannella e il miele.

Ho amalgamato bene tutti gli ingredienti e ho versato quanto ottenuto in uno stampo a cerniera del diametro di 20cm, sul fondo del quale ho messo un cerchio di carta forno.

Con le mani ho sistemato i biscotti McVitie’s Original Digestive, prima sui bordi dello stampo e poi sul fondo, pressando bene.

Ho messo in frigo a rassodare per circa 30 minuti.

Nel frattempo ho preparato il ripieno mettendo in una ciotola la robiola, l'ho amalgamata con un cucchiaio e ho aggiunto la ricotta setacciata, mescolando bene.

Ho unito quindi anche lo yogurt, lo zucchero e la vanillina.

Ho sbattuto le uova e le ho versate nel composto, in ultimo ho unito la panna liquida e la farina.

Ho mescolato bene e, con questo composto, ho riempito il guscio di biscotto McVitie's Original Digestive.

Ho cotto in forno statico già caldo a 160° per circa 1 ora, ho sfornato la torta e l'ho fatta raffreddare a temperatura ambiente.

Quindi l'ho messa in frigorifero per almeno 4-5 ore.

Una volta pronta l'ho delicatamente tolta dallo stampo e ho spalmato sulla superficie la confettura di fragole.

http://nuvolarosa-creazioni.blogspot.it/2013/07/ricetta-cheesecake-e-tanti-auguri-me.html