

Ingredienti

16 biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

2 cucchiai di zucchero di canna

10 fogli di gelatina

¼ di limone grattugiato

4 cucchiai di liquore triple sec

100g di zucchero

125g di yogurt

250g di mascarpone

500g di ricotta passata a setaccio

200g di panna

Preparazione

Metti in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina fino a quando saranno morbidi.

Macina finemente i biscotti e fai sciogliere in microonde il burro.

Unisci ai biscotti macinati, lo zucchero di canna e il burro fuso.

Stendi il composto sul fondo di una tortiera apribile, foderato con carta da forno.

Premi bene il composto e metti la tortiera in frigo per un’ora.

Passa a setaccio la ricotta e uniscila al mascarpone, continuando a mescolare aggiungi lo zucchero, il limone grattugiato, il liquore triple sec, lo yogurt.

Il composto deve essere bene amalgamato.

Strizza la gelatina e scioglila in un contenitore con la panna calda e unisci al composto, mescolando accuratamente.

Versa la crema di formaggio così ottenuta sulla base di biscotti.

Riponi in frigo per tre ore.

Togli dalla tortiera e decora con frutta e cioccolato.

http://stregatto-dch17.blogspot.it/2013/02/i-leggendari-digestive-mc-vities.html