Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

600g di formaggio spalamabile

200g di panna

2 uova

4 cucchiai di zucchero

100g di burro

Preparazione

Tritare i biscotti McVitie’s Original Digestives e aggiungere i 100g di burro fuso, mescolare bene.

Versare l’impasto dei biscotti McVitie’s Original Digestives e burro in una tortiera a cerniera e con l’aiuto di un batticarne livellare e pressare i biscotti.

Mettere in frigo per almeno un’ora.

Nel frattempo iniziare a preparare la copertura.

Prendere i due tuorli d’uovo, si raccomanda di conservare il bianco che servirà dopo, montarli con 4 cucchiai di zucchero.

Aggiungere i 600g di formaggio spalmabile e con l’aiuto di una frusta elettrice amalgamare il tutto fino a renderlo cremoso.

Montare a neve i due bianchi d’uovo e la panna.

A questo punto, incorporare alla crema di formaggio prima il bianco d’uovo e poi la panna.

Tirare fuori dal frigo i biscotti McVitie’s Original Digestives e ricoprirli con la crema e rimettere il tutto in frigo.

Ricoprire con ciò che più piace.

http://lacucinacasareccia.blogspot.it/2013/08/cheesecake-con-base-di-biscotti-mc.html