

Ingredienti

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

500g formaggio spalmabile

10g gelatina in fogli

100ml panna da fresca da montare

100g di zucchero

mezzo bicchierino di succo di limone

qualche goccia di aroma alla vaniglia

Preparazione

Fondere il burro ed aggiungerlo ai biscotti McVitie’s Original Digestives sbriciolati.

Con la carta forno foderare una teglia di 22cm di diametro (sarebbe meglio a cerniera).

Rivestire il fondo con il composto ben amalgamato di burro e biscotti McVitie’s Original Digestive.

Livellare bene la superficie e far riposare in frigo un’oretta.

Mettere i fogli di gelatina in acqua per una decina di minuti.

Scaldare a fuoco lento la panna, aggiungere la gelatina mescolando fino al suo completo scioglimento.

In una scodella mescolare bene il formaggio spalmabile con il succo di limone e qualche goccia di aroma alla vaniglia.

Aggiungere la panna, precedemntement montata con lo zucchero e continuare a mescolare, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Versare il composto sulla base di biscotti McVitie’s Original Digestives e rimettere in frigo per almeno 4 ore.
Ora, come decorazione ci vorrebbero i frutti di bosco, ma dato che ne sono sprovvista, mettiamoci un bel biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

http://iprofumieisaporidicasa.blogspot.it/2013/05/cheesecake-con-digestive-mcvities.html