

Ingredienti

300gr di biscotti McVitie’s Original Digestive

100gr di burro ammorbidito

200gr di formaggio cremoso

250ml di panna per dolci da montare già zuccherata

5 cucchiai di zucchero semolato

5 cucchiai di marmellata alla fragola

Per la copertura marmellata di fragole q.b.

Preparazione

Sbriciolare i biscotti e aggiungere il burro fuso.

Trasferire il composto sul fondo di una teglia e formare il cheesecake cercando di livellarlo per bene.

Lasciarlo indurire in frigorifero per almeno un’ora.

Prendere il formaggio e ammorbidirlo con una forchetta,dopodiché aggiungere lo zucchero e mescolare per bene.

Montare la panna e aggiungerla al formaggio,amalgamare il tutto facendo attenzione a non smontare la panna.

Infine mettere la marmellata nel composto ottenuto.

Riprendere la base di biscotti ormai indurita e mettere il composto ottenuto livellandolo bene.

Mettere in frigorifero a riposare.

Passato il tempo necessario ricoprire la cheesecake con la marmellata di fragole.

Decorare con quello che vi piace.

Piatto finito.

http://meringa1984.blogspot.it/2014/06/mcvities-italia.html