

Ingredienti

120g di McVitie’s Original Digestive

60g burro

300g yogurt alle fragole

100g formaggio spalmabile

50ml latte

3 fogli colla di pesce

3 cucchiaini zucchero a velo

Preparazione

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Original Digestives e metterli dentro una ciotola, poi versare il burro fuso, tiepido, e mescolare per amalgamare ingredienti.

In uno stampo a cerniera, foderato di carta forno, mettere questo composto sul fondo e con un cucchiaio appiattire bene fino a creare un disco.

Mettere in frigo per almeno 30 minuti.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

In una ciotola versare lo yogurt e il formaggio spalmabile e amalgamare bene, poi aggiungere lo zucchero a velo.

Per eliminare eventuali grumi, usare uno sbattitore elettrico.

In un pentolino riscaldare il latte e mettere la colla di pesce strizzata, mescolare bene finchè non si scioglie.

Spegnere e lasciare raffreddare un pò.

Aggiungere al composto di yogurt e formaggio il latte con la gelatina e mescolare; poi mettere in frigo un paio di ore.

Decorare a piacimento la cheesecake con marmellata di fragole e un topping al cioccolato.

http://natypercucinare.altervista.org/cheesecake-fredda-fragole-digestive/