Ingredienti

Per la base:

50g di burro

115g di biscotti McVitie’s Original Digestive

Per la crema:

150g di formaggio da spalmare

100g di panna

2 cucchiai di zucchero

1 essenza di arancia

Per il topping:

Confettura di ciliegia

Preparazione

Per la base:

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Original Digestive.

In un pentolino far sciogliere il burro a fiamma bassa, spegnere ed incorporare i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Mettere il composto in una teglia, appiattire bene e lasciare raffreddare in frigo per un’ora on in freezer per 20 minuti.

Per la crema:

Nel frattempo, in un contenitore, montare la panna ed incorporare piano il formaggio da spalmare e lo zucchero, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Dopodiché aggiungere l’essenza di arancia.

Togliere la teglia dal frigo/freezer e versare sopra la crema.

Lasciar riposare un’ora in frigo o in freezer.

Per il topping:

Togliere la cheesecake dal frigo/freezer e sendere sopra la marmellata.

Lasciar riposare la cheesecake 5 ore in frigo o 2 ore in freezer.

http://inthekitchenwithrose.blogspot.it/2013/08/cheesecake-fredda-senza-gelatina.html