

Ingredienti

400g di biscotti McVitie’s Original Digestive

125g di burro

400g di formaggio cremoso

il succo di mezzo limone

250ml di panna

120g di zucchero a velo

100g gocce di cioccolato fondente

Preparazione

Per prima cosa polverizzare 400 g di biscotti McVitie’s nel mixer, lasciandone uno da parte per la decorazione.

A parte, per preparare la nostra cheesecake, sciogliere i 125g di burro, in una pentolina a fuoco basso .

Unire i 2 ingredienti, amalgamandoli bene e trasferirli in una teglia a cerniera, pressare bene per formare la base e poi mettere in frigo.

A questo punto, in una ciotola unire i 400g di formaggio cremoso con il succo di mezzo limone e i 120g di zucchero a velo.

Mescolare per ottenere una crema omogenea.

Montare 250 ml di panna e unirla alla crema di formaggio amalgamando bene.

Versare la crema ottenuta sopra la base e mettere di nuovo in frigo meglio ancora nel congelatore per almeno 2 ore.

Per la decorazione della cheesecake usare 100g di cioccolato fondente e un biscotto McVitie’s Original Digestive.

http://blog.giallozafferano.it/ilricettariodigiulia/my-cheesecake/