

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

250g di mascarpone

250g di formaggio spalmabile

120g di burro

100g zucchero

80g di cioccolato fondente

Un cucchiaio di latte

Preparazione

Frullare i biscotti molto finemente.

Amalgamare i biscotti nel burro fuso in precedenza.

Disporre l’impasto in una teglia con bordo removibile e mettere in frigo.

Mescolare insieme zucchero, burro e formaggio fuso.

Una volta che la crema è pronta disporla sopra la base di biscotti.

Aiutandovi con una spatola spalmare bene la crema.

Per la copertura fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria con un po’ di latte, cospargetelo sopra la vostra cheesecake.

http://ilmegliochece.blogspot.it/2013/02/cheescake-with-eccoci-qua-ormai-come-di.html