

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro

Per la farcitura:

350g di yogurt greco

350g di ricotta

3 cucchiai di crema di nocciole spalmabile

50g di granella di nocciole

4 fogli di colla di pesce

4 cucchiai di latte

Cioccolato fondente per la copertura

Panna montata a piacere per decorare

Preparazione

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Original Digestives nel mixer, fino a ridurli in polvere.

In un tegame fare sciogliere il burro per poi amalgamarlo insieme ai biscotti McVitie’s Original Digestives precedentemente sbriciolati.

Foderare lo stampo apribile con la carta forno e rovesciare il composto sul fondo, compattandolo bene con un cucchiaio.

Mettere in frigo per almeno ½ ora.

In una terrina mettere lo yogurt e la ricotta; mescolare bene e, ottenuta una crema uniforme, metterne metà in un’altra terrina e conservarla in frigo.

Aggiungere alla prima metà la crema di nocciole: mescolare bene finché la crema diventa omogenea.

Ammorbidire 2 fogli di colla di pesce in acqua fredda, strizzarli, farli sciogliere con due cucchiai di latte e aggiungere alla crema di nocciole.

Prendere dal frigo la base e spalmare sopra la crema appena ottenuta.

Riporre in frigo nuovamente e lasciare riposare per 30 minuti.

Aggiungere all'altra metà della crema la granella di nocciole e la colla di pesce sciolta (come in precedenza).

Spalmare sopra la torta e lasciare riposare in frigo 4/5 ore.

È meglio preparare la torta la sera prima così da farla riposare tutta la notte.

Poche ore prima di servire la torta, coprirla con lamelle di cioccolato fondente.

Decorare con la panna montata.

http://laforchettarossa.blogspot.it/2014/04/cheesecake-bigusto.html