

Ingredienti

300gr di biscotti McVities Original Digestive

1 cucchiaio di miele di acacia

80gr di burro

400gr di formaggio spalmabile

300gr di ricotta

50gr di yogurt bianco

200gr di zucchero

1 limone

1 bustina di vanillina

3 uova

200ml di panna liquida per dolci

½ cucchiaino di farina

Preparazione

Tritare i 300gr di biscotti McVities Original Digestives formando un composto farinoso.

Sciogliere il burro e versarlo in una terrina dove sono stati posti i biscotti tritati ed un cucchiaino di miele d’acacia, amalgamando bene il tutto.

Versare il composto in una tortiera, modellando bene sia la base che i bordi e poi farlo riposare in frigo.

In una terrina amalgamare bene a mano 400 gr di formaggio spalmabile, 300 gr di ricotta, 50 gr di yogurt bianco, 200 gr di

zucchero, la buccia di un limone grattugiato, una bustina di vanillina, 3 uova precedentemente sbattute, 200 ml di panna liquida per dolci e mezzo cucchiaino di farina.

Versare il composto nella tortiera e metterlo in forno a 160° per 55 minuti.

Appena si noteranno delle piccole crepe sui bordi, la cheesecake è pronta. Riporla in frigo dove riposerà e si rassoderà per circa 4 ore.

Per la guarnizione servire con la salsa al cioccolato o ai lamponi. Altrimenti ricoprirla di fragole a fettine.

Un consiglio:

Fate i bordi alti: se in base alle dimensioni del vostro stampo non si riesce, aumentare le dosi di biscotti e burro.

http://cookeryaddicted.blogspot.it/2012/07/la-cheesecake-all-in.html