

Ingredienti per 5 mini cheesecake

per la cheesecake:

160g di biscotti McVitie’s Original Digestive

200g di formaggio spalmabile

2 cucchiai di miele

100g di burro

200ml di panna liquida

3 fogli di colla di pesce

per la gelatina:

3 cucchiai di zucchero

200g di fragole

succo di limone

2 fogli di colla di pesce

Preparazione

per la cheesecake:

Frullare i biscotti McVitie’s Orginal Digestive ed amalgamarli con il burro fuso.

Versare il composto di biscotti McVitie’s Original Digestive e burro in dei coppapasta rotondi, stendendolo bene sui lati e sul fondo.

Mettere in frigo a raffreddare per un’ora.

In una ciotola amalgamare il formaggio spalmabile con due cucchiai di miele.

Mettere 3 fogli di colla di pesce in una ciotola con acqua fredda (non calda, altrimenti si scioglie) e farla ammorbidire per 10 minuti.

Strizzarla e amalgamarla con due cucchiai di panna tiepida.

Mescolarla con il formaggio spalmabile.

In un'altra ciotola montare il resto della panna ed amalgamarla delicatamente con il formaggio spalmabile lavorato.

Versare il composto sui biscotti McVitie's Original Digestive e lasciare in frigo per 6 ore.

per la gelatina:

Tagliare le fragole a pezzi, metterle in un pentolino con 3 cucchiai di zucchero e il succo di mezzo limone.

Lasciar cuocere a fiamma bassa, fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.

Far raffreddare e frullare il composto.

Mettere 2 fogli di colla di pesce in una ciotola con acqua fredda e farla ammorbidire per 10 minuti. Strizzarla e amalgamarla con due cucchiai di frullato appena ottenuto tiepido.

Amalgamarlo al resto del frullato.

Con un cucchiaio, versare un po' di gelatina di fragole su ogni cheesecake.

Far raffreddare per un'altra ora e decorare a piacere prima di servire.

http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/mini-cheesecake-miele-e-fragole/