

Ingredienti

per la base:

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro fuso

per la crema:

500g di formaggio spalmabile

250g di ricotta di pecora

4 uova intere

280g di zucchero aromatizzato con mezza bacca di vaniglia

½ bacca di vaniglia

15g di succo di limone spremuto

15g di scorza di limone grattuggiato

per il topping:

4 cucchiai di confettura ai frutti di bosco

succo di limone

2 cucchiai di acqua

Preparazione

Per la base:

Sbriciolate i biscotti fino a ridurli in polvere, riponeteli in una boule e aggiungete il burro fuso.

Miscelare bene gli ingredienti fino ad amalgamarli perfettamente tra di loro.

Posizionate questo miscuglio in una tortiera da forno a cerniera.

Con le mani fatelo aderire bene alla base, comprimete e mettetelo da parte.

Per la crema:

A parte, con una frusta elettrica, emulsionate il formaggio con lo zucchero, le uova aggiunte in due o tre tempi, succo e scorza di limone e i semi di mezza bacca di vaniglia.

Versate il composto nella tortiera a cerniera, livellandola con una spatola.

Infornate in forno caldo a 220° per circa 25-30 minuti o fino a quando la torta si presenterà ben dorata.

Sfornate la cheesecake, fatela raffreddare e servite con la salsa ai frutti di bosco fredda (preparata portando a bollore la confettura col succo di limone e l'acqua) e qualche ciuffo di panna.

http://dolciperpassionesalatiperamore.blogspot.it/2012/07/new-york-cheesecake.html