

Ingredienti

Per la base:

250g di McVitie’s Original Digestive

130g di burro

Per la crema:

750g di formaggio spalmabile

4 uova intere

il succo di un limone

la buccia grattugiata di mezzo limone

180g di zucchero

poco estratto di vaniglia

Per il topping:

200g yogurt bianco naturale

2 cucchiai di zucchero

poco estratto di vaniglia

150g di frutti di bosco surgelati

2 cucchiai di zucchero a velo

succo di limone

Preparazione

Imburrate una tortiera apribile a cerniera, rivestite di carta forno tra la base e i bordi.

Sbriciolate finemente i biscotti nel mixer e mescolate con il burro fuso.

Quando il composto sembrera' sabbia bagnata versarlo nello stampo e livellatelo con il dorso di un cucchiaio.

Mettete la teglia in frigo per mezz'ora.

Versate in una ciotola il formaggio spalmabile, le uova intere, lo zucchero, il succo e la buccia di limone e poco estratto di vaniglia; frullate qualche minuto finché non sarà liscio ed omogeneo.

Versate il composto sulla base preparata e battete leggermente sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria.

Cuocete in forno preriscaldato a 160° per circa 40 minuti.

Appena cotto tirate fuori il dolce dal forno ma non spegnetelo.

Mescolate velocemente con un cucchiaio lo yogurt con lo zucchero e la vaniglia e versate il tutto sulla superficie della torta, stando attenti a formare uno strato omogeneo.

Rimettete il dolce in forno per circa 15 minuti.

Una volta che la cottura è stata ultimata, fate raffreddare a temperatura ambiente senza togliere dalla teglia.

Mettete quindi con tutta la teglia in frigo per almeno una notte.

Il giorno dopo staccate con delicatezza i bordi della teglia a cerniera e fate scivolare il dolce sul piatto da portata.

In un pentolino versate la frutta, lo zucchero e il succo di limone e portate ad ebolizione.

Fate intiepidire e decorate la torta.

Servite freddo di frigo.

http://fornelliprofumati.blogspot.it/2012/12/newyork-cheese-cake.html