Ingredienti

per la base:

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

per la crema:

500g di formaggio da spalmare

200g di ricotta vaccina

3 uova

170g di zucchero

2 cucchiaini rasi di maizena

1 bustina di vanillina

300g di more di rovo

per il topping:

more q.b

2 cucchiai di zucchero

Preparazione

per la base:

Iniziate preparando la base.

Foderate la teglia da 26cm con la carta da forno, poi sbriciolate i biscotti McVitie’s Original Digestives e sciogliete il burro a bagnomaria.

Mescolate il tutto e mettetelo sulla base della teglia ed anche un po’ lateralmente, livellando con un cucchiaio.

Riponete in freezer per mezz’ora.

Accendete il forno a 180°.

per la crema:

Montate le uova e lo zucchero con le fruste elettriche fino a quando il composto non sarà chiaro e spumoso, poi aggiungete il formaggio da spalmare e la ricotta ed infine la maizena.

Dopo aver amalgamato bene il tutto, tirate fuori la teglia dal freezer e mettetevi dentro prima alcune more e poi il composto.

Aggiungete altre more sparse sulla superficie e poi infornate a 180 ° per 40 minuti e poi abbassate a 160 ° per altri 30 minuti.

Se dopo la prima mezz'ora vedete che la superficie della cheesecake inizia a colorarsi troppo metteteci sopra un foglio di alluminio.

Una volta cotto, lasciate riposare il dolce in forno per 30 minuti, poi lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente prima di toglierlo dalla teglia .

Potete gustarla anche in questo modo senza niente sopra oppure potete fare una salsa alle more. .

per il topping:
Prendete le more che vi sono rimaste e mettetele al fuoco con due cucchiai di zucchero.

Fate sciogliere bene e poi versate la salsa ancora calda sulla cheesecake, una vera bontà.

http://blog.giallozafferano.it/dolcissimastefy/new-york-cheesecake-alle-more/