

Cheesecake ai mirtilli e more



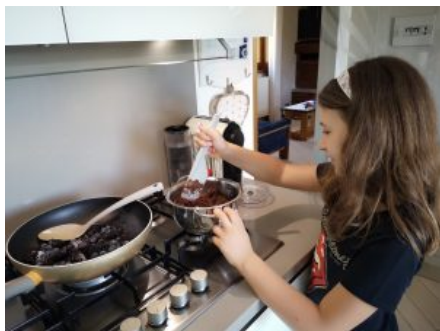
Ingredienti:

- 300 g. di biscotti al cioccolato
- 120 g. di burro
- 500 g. di philadelphia o altro formaggio cremoso da spalmare
- 150 g. di panna fresca
- 120 g. di zucchero
- aroma di vaniglia
- 1 limone
- 300 g. di mirtilli
- 200 g. di more

Preparazione:



Sciacquare more e mirtilli e cuocere con 50 g. di zucchero e il succo di un limone, per 4-5 minuti. Scolare con un colino e, cuocere il succo per alcuni minuti, fino a quando si addensa. Lasciar raffreddare.



Sbriciolare i biscotti e aggiungere al burro fuso.

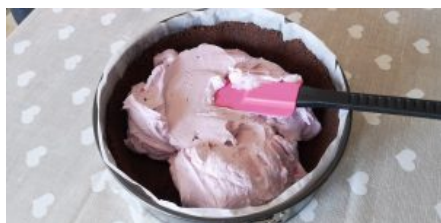
Rivestire uno stampo a cerniera da circa 24 cm. con carta forno e compattare i biscotti sul fondo e sul bordo, con un cucchiaio. Mettere in frigorifero per almeno mezz'ora.



Mescolare bene il formaggio con lo zucchero rimasto, la vaniglia, e la panna montata in precedenza. Unire anche un po' di succo dei mirtilli e more.



Versare il composto sulla base dei biscotti, livellare bene e mettere in frigorifero per almeno 6 ore.



Al momento di servire, distribuire sopra i frutti di bosco e un po' di succo.

