

Una golosa cheesecake di Loti con un ripieno a base di Yogurt Total Fage 0% .



INGREDIENTI:

Per la base:

- Burro 200gr
- Biscotti di pasta granulosa 350gr

Per il ripieno:

- Zucchero a velo 2 cucchiari
- Panna da montare 350gr
- Yogurt 500gr Fage total 0% di grassi o alla frutta
- Miele liquido 4 cucchiari colmi

Per la copertura:

- Cachi maturi 600gr
- Zucchero semolato 350gr
- Semi di bacca di vaniglia a piacere
- Mele 150gr



PREPARAZIONE:

1. Preparare la base sbriciolando i biscotti al mixer e amalgamandoli con il burro fuso freddo.
2. Foderate la base di uno stampo ad apertura laterale imburrando con burro e attaccando in ogni lato la carta forno tagliata a misura.
3. Stendere il composto di burro e biscotti livellando bene con un cucchiaio e mettere a compattare in frigo.
4. Intanto, preparare la base montando la panna con 3 cucchiari di zucchero a velo .
5. Poi una volta montata la panna aggiungere lo yogurt in cui avremo mescolato 4 cucchiari colmi di miele, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
6. Versare il ripieno sopra la base di biscotti che avremo messo in frigo a rassodare, livellando bene e lasciando a compattare in frigo almeno tre ore.
7. Ricoprire la superficie a piacere prima di servire.
8. Per la copertura: Lavare i cachi delicatamente e sbucciandoli togliere la polpa con un cucchiaio e metterli in una pentola con zucchero, mela lavata, sbucciata e tagliata a pezzetti .
9. Aggiungere lo zucchero e far partire la cottura e aggiungere le bacche di vaniglia a piacere.
10. Lasciare cuocere fino a che si restringe a mete il composto nella pentola.
11. Per essere sicuri mettere la composta in un piatto e se fa fatica a scivolare da un lato è pronta.
12. Lasciare raffreddare e aggiungere alla superficie del cheesecake precedentemente preparato e lasciare ancora in frigo due ore.

13. Prima di servire estrarre dal frigo mezz'ora prima.



