

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheese cake

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

250 g di biscotti tipo marie  
100 g di burro ammorbidito  
3 uova  
8 cucchiari di zucchero scarsi  
1 bustina di vanillina  
200-250 g di philadelphia  
200 ml di panna  
300 ml di yogurt  
3 cucchiari di farina.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare i biscotti con il mortaio.



**2** Mescolare i biscotti con il burro ammorbidito.

Trasferite il composto sul fondo di una tortiera apribile di 26 cm e schiacciare bene.



**3** Fate riposare in frigo.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.

Unite la philadelphia, la panna e lo yogurt e continuate a montare.





4 Montare gli albumi a neve ferma quindi uniteli al composto precedente.

Mescolare delicatamente per non smontare il composto.



5 Versate il composto sulla base.

Infornate a 150°C per 40-45 minuti.

