

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheese Cake ai frutti di bosco

di: *brownie*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

600 gr Philadelphia
200 gr biscotti integrali secchi
100 gr zucchero
50 gr zucchero canna
50 gr burro
4 uova
1 yogurt intero compatto
marmellata
fragole
scorza di limone grattugiata
1 bustina di vanillina

PREPARAZIONE

1 Sbriciolate i biscotti e mescolateli con lo zucchero di canna e il burro ammorbidito.

Schiacciateli sul fondo di una teglia imburrata e cuocete in forno per 8 minuti.

Frullate le uova e lo zucchero.

Unite il formaggio, lo yogurt, la scorza di limone e la vanillina.

Versate sulla base ed infornate per 45 minuti a 180°.



2 Dopo aver sfornato e fatto raffreddare spalmate sopra la torta della marmellata.



3 Ricoprite tutto con le fragole mondate e tagliate a fettine.

Lasciate riposare in frigo e servite fredda.

