

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheese cake

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di burro sciolto
- 3/4 tazza biscotti di vaniglia tritata
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1/4 cucchiaino di canale in polvere
- 1/4 cucchiaino di noce moscata.

CREMA

- 2 confezioni di philadelphia cheese di 8 once
- 1/2 tazza di zucchero
- 1/2 cucchiaino di vaniglia
- 2 uova.

PER GUARNIRE LA TORTA

- fragole o qualsiasi frutta di stagione
- 1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Si mischia tutto assicurandosi che sia bene amalgamata.

Dopo si mette tutto per qualche minuto in congelatore.

Crema: si frullano tutti gli ingredienti.

Per guarnire le fragole si devono portare a ebollizione con un po' di acqua e zucchero formando un sciroppo.

Per assemblare la torta prendere una pirofila di 30cm di diametro, disporre la massa sul fondo della pirofila e versare la crema.

Introdurre il tutto in forno a 350° F per 40".

2 Dopo introdurre in frigo per 3 h e guarnire con le fragole sciroppate.