

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cheese vake ... il mio cavallo di battaglia!!!!

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER IL FONDO DEL DOLCE

16 biscotti secchi "tipo marie"-130gr di  
burro fuso.

### PER IL RIPIENO

3 uova  
100 g di zucchero  
3 cartocci di panna da cucina a lunga  
conservazione  
2 vaschette grandi di philadelphia  
1 bustina di vanillina  
un pizzico di sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Frullare i biscotti nel mixer ed unirli al burro fuso amalgamando bene. Foderare con carta forno la teglia, versarci il composto e livellare bene compattando il tutto, in modo da

ricoprire solo il fondo. Mettere la teglia nel freezer.

Preparare ora il ripieno sbattendo con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero, unire il philadelphia, la panna, la vanillina e infine, lavorando a mano con una spatola dall'alto verso il basso, le chiare montate a neve con un pizzico di sale.

**2** Tirare fuori dal freezer la teglia, versare dentro la crema di philadelphia e infornare nel forno già caldo a 180°C per un'ora. Trascorso questo tempo spegnere il forno MA SENZA APRIRLO e lasciare ancora il dolce dentro per 30 minuti, dopo di che sfornare e, una volta freddo, sformare su di un vassoio. Si può servire con nutella, salsa ai frutti di bosco ... ma io la preferisco senza nulla, credetemi, è davvero speciale!