

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

150 g di biscotti secchi

125 g di burro.

PER LA CREMA

4 uova

150 g di zucchero

500 g di mascarpone

250 g di philadelphia

2 cucchiari di maizena

1 bustina di vanillina.

PREPARAZIONE



2 Nel mixer riducete i biscotti in polvere.



3 Sciogliete nel microonde il burro.

Mescolare insieme il burro ed i biscotti e stendete il composto sul fondo di una tortiera rettangolare in alluminio da 8 porzioni.



4 Con le fruste elettriche montare a neve le uova con lo zucchero per 20 minuti.



5 Aggiungete il mascarpone e il philadelphia, mescolare fino a creare una crema omogenea.

Aggiungete la maizena e la vanillina e mescolare ancora.



6 Versate la crema sui biscotti.



7 Informate a 180°C per 40 minuti circa (la torta non deve imbrunire sopra).



8 Decorare a piacere, in questo caso zucchero a velo e frutta.

