

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL FONDO TORTA

150 gr di burro fuso
200gr di Grancereale classico (in alternativa 200 gr di Digestive)
100 gr di Grancereale croccante.

PER LA CREMA

600 gr di Philadelphia
50 gr di zucchero
un tuorlo
un albume montato a neve
una bustina di vanillina non zuccherata(altrimenti diminuire la dose di zucchero).

PER LA GUARNIZIONE

sciropo o marmellata di amarena mirtilli o frutti di bosco.

PREPARAZIONE

1 Sbriciolare i biscotti ,passarli in padella e aggiungere il burro fuso.Mescolare e lasciarli tostare per circa 5 minuti a fiamma moderata fino a quando non avranno assorbito bene il burro.I biscotti devono sembrare "bagnati" e devono costituire un impasto omogeneo.Disporli sul fondo di una tortiera con cerniera e appiattare e compattare bene.Riporre in frigo per almeno 10 minuti.

Con le fruste elettriche amalgamare bene la Philadelphia, lo zucchero, il tuorlo e la vanillina. Aggiungere alla crema così ottenuta l'albume montato a neve e continuare ad amalgamare. Quando la consistenza sarà omogenea disporre sul fondo torta e riporre in frigo per almeno 4 ore. Al momento di servire guarnire ogni fetta con lo sciroppo.

2 E' DELIZIOSA!!!! DA PROVARE!!