

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta philadelphia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri la torta Philadelphia, un dolce soffice e goloso che unisce il gusto del formaggio spalmabile alla freschezza della confettura di albicocche. Ideale per una colazione o merenda speciale, è un dolce facile da preparare e amato da tutti.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA PHILADELPHIA

CONFETTURA DI ALBICOCCHES 350 gr

FARINA 00 250 gr

PHILADELPHIA 150 gr

ZUCCHERO 130 gr

OLIO DI SEMI 60 gr

LATTE 50 gr

UOVA GRANDI 3

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1

bustina

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

COME FARE LA TORTA PHILADELPHIA

1 Per iniziare prepara tutti gli ingredienti e tienili a portata di mano, le uova, il formaggio

philadelphia ed il latte devono essere a temperatura ambiente. In una ciotola, con la frusta elettrica, monta le uova con lo zucchero per almeno cinque minuti fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 A questo punto puoi unire il formaggio philadelphia ammorbidito a temperatura ambiente



- 3 Aggiungi anche l'olio, la buccia del limone grattugiata ed infine la farina setacciata con il lievito per dolci, in più riprese alterna con il latte, Il risultato finale sarà un impasto liscio e compatto



- 4 Versa l'impasto in uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro foderato con carta forno, inforna la torta a 170°C per circa 35/40 minuti, fai la prova stecchino, gli ultimi dieci minuti di cottura metti un foglio di carta forno sulla superficie. Quando la torta è cotta, sfornala e lasciala raffreddare all'interno dello stampo per qualche minuto, poi estraila.



5 Lascia raffreddare per bene la torta prima di procedere al taglio, usa un coltello lungo a lama seghettata. Farcisci la metà inferiore della torta philadelphia con la confettura di albicocche, ricoprila con l'altra metà e guarnisci, infine, con una bella spolverizzata di zucchero a velo vanigliato.



TORTA PHILADELPHIA: UN DOLCE SOFFICE E GOLOSO CON

La torta Philadelphia è un dolce soffice e delicato, perfetto per colazioni e merende golose. Preparata con formaggio Philadelphia spalmabile, questa torta ha una consistenza morbida e spugnosa, arricchita dal gusto fresco della buccia di limone e dalla dolcezza della confettura di albicocche. **Gli ingredienti principali, come farina, zucchero, uova e lievito, si uniscono in un impasto semplice da preparare, mentre il formaggio spalmabile dona al dolce una consistenza soffice e leggera.** Dopo la cottura, la torta viene farcita con confettura di albicocche e spolverata con zucchero a velo vanigliato per un risultato goloso e irresistibile. Questa torta è perfetta per essere gustata in qualsiasi momento della giornata, grazie al suo sapore fresco e leggero.

COME CONSERVARE LA TORTA PHILADELPHIA

La torta Philadelphia può essere conservata a temperatura ambiente, chiusa in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni. Se desideri prolungare la freschezza, puoi conservarla in frigorifero per 4-5 giorni. Prima di servirla, lasciala a temperatura ambiente per qualche minuto, così da farle riacquistare la sua morbidezza. Se preferisci, puoi anche congelarla senza la confettura di albicocche, e aggiungere la farcitura solo dopo averla scongelata.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza della torta Philadelphia, puoi trasformarla in un [dolce al cucchiaino](#). Ad esempio, puoi sbriciolare la torta e utilizzarla come base per creare dei [bonbon](#) con [crema pasticcera](#) e frutta fresca, oppure utilizzarla come base per una [cheesecake](#). La confettura avanzata può essere utilizzata per preparare delle [crostate](#) o essere servita con pane tostato per la colazione. Se ti avanzano uova o farina, puoi usarli per altre ricette come [biscotti](#) o [pasta fatta in casa](#).