

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cheese cake

di: *Chiaragiubbo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *35 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 250 g di biscotti tipo marie
- 100 g di burro ammorbidito
- 3 uova
- 8 cucchiaini di zucchero scarsi
- 1 bustina di vanillina
- 200-250 g di philadelphia
- 200 ml di panna
- 300 ml di yogurt
- 3 cucchiaini di farina.

## PREPARAZIONE

- 1 Tritare i biscotti con il mortaio.



**2** Mescolare i biscotti con il burro ammorbidito.

Trasferite il composto sul fondo di una tortiera apribile di 26 cm e schiacciare bene.



**3** Fate riposare in frigo.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.

Unite la philadelphia, la panna e lo yogurt e continuate a montare.





4 Montare gli albumi a neve ferma quindi uniteli al composto precedente.

Mescolare delicatamente per non smontare il composto.



5 Versate il composto sulla base.

Infornate a 150°C per 40-45 minuti.

