

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake

di: *Aitina*

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.

