

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda con crema pasticcera e philadelphia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



PER LA BASE

350 g di biscotti
150 g di burro sciolto.

PER LA CREMA PASTICCERA

500 ml di latte
100 g di zucchero
scorza di 1 limone
1 bustina di vanillina
50 g di farina o amido di mais
3 tuorli
250 g di philadelphia.

PER DECORARE

poco cacao amaro.

PREPARAZIONE



- 2 Tritare nel mixer i biscotti e mescolare con il burro.



3 Rivestite il fondo di una tortiera da 24 cm con il composto di biscotti e fate aderire bene.



4 Mettete in frigo per 1 ora.

In una casseruola montare i tuorli con lo zucchero.



5 Unite la farina e mescolare.



6 Fate scaldare il latte e unitelo al tuorli mescolare e fate addensare su fiamma bassa.



7 Lasciate raffreddare ed unite il formaggio e mescolare bene.



8 Versate la crema sulla base di biscotti.



9 Spolverizzate di cacao a fateriposare in frigo per 2 ore.



