

CheeseCake ai cookies

10 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
85 g burro
150 ml latte freddo di frigorifero
(meglio se intero o parzialmente
scremato)
500 g PHILADELPHIA
75 g biscotti cookies

Per decorare:

75 g biscotti
Guarnizione al gusto Cioccolato
PANEANGELI

- 1 Monta lo stampo e mettilo su un piatto. Sciogli il burro a fiamma bassa in un pentolino e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta e amalgama bene.
- 2 Distribuisci il composto sullo stampo premendo bene con un cucchiaio per ottenere un fondo uniforme e compatto. Se vuoi, crea un cestino col bordo alto 1 cm circa. Riponi in frigorifero per almeno 10 minuti.
- 3 Versa il latte freddo di frigorifero in una terrina a sponde alte insieme al PHILADELPHIA. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungi il preparato per crema insieme ai biscotti tritati e monta per 3 minuti alla massima velocità.
- 4 Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella. Poni la torta in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Prima di servire, stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello bagnato. Taglia a piacere i cookies, disponili sulla torta e decora con la guarnizione al gusto cioccolato.
- 6 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.