


CheeseCake ai mirtilli e lime

10 porzioni

 facile up to 30 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
500 g PHILADELPHIA
125 ml latte freddo di frigorifero
(meglio se intero o parzialmente
scremato)
1 lime scorza grattugiata
85 g burro

Per decorare:

150 g mirtilli
125 g zucchero
50 ml succo di lime

- 1 Monta lo stampo e mettilo su un piatto. Sciogli il burro in un pentolino a fiamma bassa e 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, puoi creare un cestino con il 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 e monta per 3 minuti alla massima velocità.
- 4 Incorpora alla crema montata la scorza del lime. Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella. Riponi la torta in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Frulla 125 g di mirtilli con il succo di lime, aggiungi lo zucchero e fai bollire per 6-7 minuti. Poni in frigorifero a raffreddare.
- 6 Prima di servire, stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello bagnato e completa con la salsa di mirtilli raffreddata.



cameo

- 7 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde