


# CheeseCake ai wafer

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  
100 g wafer tritati

### Per decorare:

wafer  
1 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. Monta per 3 minuti alla massima velocità.
- 4 Incorpora alla crema preparata i wafer tritati, distribuiscila 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 wafer, 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.