

CheeseCake al limone

10 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake cameo
75 g burro
200 ml panna da montare
500 g PHILADELPHIA
1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone giallo
1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone verde

Per decorare:

150 g marmellata di limoni

1 Prepara lo stampo:

Monta lo stampo seguendo le istruzioni e mettilo su una lastra da forno.

2 Prepara la base biscotto:

Sciogli il burro a fiamma moderata in un pentolino e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta e amalgama bene.

3 Distribuisci il biscotto:

Distribuisci 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.

4 Prepara la crema:

Versa la panna in una terrina a sponde alte insieme al PHILADELPHIA. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità per non più di 30 secondi. Incorpora il preparato per crema, la scorza grattugiata, e con un cucchiaio mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo.

5 Distribuisci la crema:

Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella.



cameo

6 **Cuoci la torta:**

Cuoci per 1 ora sul ripiano inferiore (medio per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C).

7 **Fai raffreddare la torta:**

Lascia raffreddare e poi riponi in frigorifero per almeno 2 ore.

8 **Sforma e decora la torta:**

Prima di servire, stacca il bordo dello stampo. Distribuisci la marmellata di limone sulla torta raffreddata e decora a piacere scorzetta di limone.

9 **Conserva la torta:**

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

