


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 Monta lo stampo e mettilo su una lastra da forno. 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.
- 2 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.
- 3 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. Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella.
- 4 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). Lascia raffreddare e poi riponi in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Prima di servire, stacca il bordo dello stampo. Distribuisci la marmellata di limone sulla torta raffreddata e decora a piacere scorzetta di limone.
- 6 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.



cameo



© 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