


# CheeseCake al torrone

10 porzioni

   facile

 up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake  
cameo  
500 g PHILADELPHIA  
200 ml panna da montare  
80 g torrone tritato  
85 g burro  
25 g Mandorle affettate  
PANEANGELI

### Per decorare:

200 ml panna  
2 cucchiaini di zucchero  
cannella macinata  
torrone tritato  
frutta fresca a piacere

- 1 Montare lo stampo e metterlo su una lastra da forno. Sciogliere il burro in un pentolino a fiamma bassa e toglierlo dal fuoco. Aggiungere il preparato per fare il fondo della torta, le mandorle affettate e amalgamare bene.
- 2 Distribuire 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. Riposare in frigorifero per almeno 10 minuti.
- 3 Versare la panna in una terrina a sponde alte insieme al PHILADELPHIA. Lavorare con lo sbattitore elettrico a bassa velocità per non più di 30 secondi. Incorporare il preparato per crema, 80 g di torrone tritato e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Distribuire la crema sul fondo della torta e livellare.
- 4 Cuocere per 1 ora sul ripiano inferiore (medio per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C). Lasciare raffreddare, poi porre il dolce in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Con lo sbattitore elettrico e le fruste montare la panna insieme allo zucchero e alla cannella.
- 6 Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia distribuire la panna sulla torta. Riposare la torta in frigorifero per 30 minuti.



cameo

- 7 Prima di servire, stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello e decora a piacere la torta con il torrone tritato, cannella macinata e frutta fresca.
- 8 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

