

CheeseCake alla birra

10 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

100 ml panna da montare
100 ml birra scura
1 confezione di CheeseCake
cameo
75 g burro
500 g PHILADELPHIA

Per decorare:

150 g PHILADELPHIA
25 g zucchero semolato
50 ml birra scura

- 1 Monta lo stampo e mettilo su una lastra da forno. Sciogli il burro a fiamma moderata e togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta e amalgama bene.
- 2 Distribuisci il composto sullo stampo premendo bene col cucchiaio per ottenere un fondo uniforme e compatto. Se vuoi, crea un cestino col bordo alto 1 cm circa.
- 3 Versa la panna e la birra 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 e poi 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 In una terrina a sponde alte mescola PHILADELPHIA e zucchero, incorpora la birra e lavora fino ad ottenere una crema omogenea.
- 6 Distribuisci la crema sulla torta raffreddata e riponi nuovamente in frigorifero.



cameo

- 7 Prima di servire, stacca il bordo dello stampo.
- 8 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

