

# CheeseCake alla cannella

10 porzioni



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake  
cameo  
85 g burro  
500 g PHILADELPHIA  
200 ml panna da montare  
2 cucchiaini scarsi di cannella

### Per decorare:

50 g cioccolato fondente sciolto

- 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 insieme ad 1 cucchiaino scarso di cannella 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 In una terrina mescola 50 g di panna con la cannella rimasta.
- 4 Versa i restanti 150 ml di 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 e con un cucchiaio mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 5 Aggiugi 100 grammi di crema al composto di cannella e panna, amalgamando bene.
- 6 Distribuisci la parte restante della crema preparata col PHILADELPHIA sul fondo della torta e livella.



cameo

- 7 Distribuisci sopra lo strato di crema chiara la crema alla cannella e livellala bene. Per ottenere il disegno marmorizzato, immergi a fondo una forchetta nella torta, partendo dal bordo e ruotandola dal basso verso l'alto, attraverso i due strati.
- 8 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.
- 9 Prima di servire, decora a piacere con del cioccolato sciolto.
- 10 Conserva la Cheesecake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

