


CheeseCake alla crema al whisky

10 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Ingredienti:**

150 ml panna da montare
50 ml crema al whisky
1 confezione di CheeseCake
cameo
75 g burro
10 g cacao amaro
500 g PHILADELPHIA

Per decorare:

cacao amaro

- 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, il cacao amaro 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 crema al whisky 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 Cospargi il cacao amaro sulla torta raffreddata e riponi nuovamente in frigorifero.
- 6 Prima di servire, stacca il bordo dello stampo.



cameo

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



© 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