

CheeseCake alla crema di marroni e alle nocciole

10 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake cameo
75 g burro
200 ml panna da montare fredda di frigorifero
400 g PHILADELPHIA
100 g crema alla nocciola
100 g crema di marroni

Per decorare:

150 g crema di marroni
crema alla nocciola
circa 3 - 5 marron glacé a piacere per decorare

1 Prepara lo stampo:

Monta lo stampo seguendo le istruzioni e trasferiscilo su una lastra da forno.

2 Prepara la base biscotto:

Sciogli il burro in un pentolino a fiamma moderata e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta e amalgama bene.

3 Distribuisci il biscotto:

Distribuisci il composto sullo stampo premendo bene con un cucchiaio per ottenere un fondo uniforme e compatto. Se vuoi, puoi creare un cestino con un bordo alto 1 cm circa.

4 Prepara la crema:

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 con un cucchiaio e mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 5 Personalizza metà della crema:**
Incorpora a metà della crema di formaggio la crema alla nocciola e distribuiscila con una tasca da pasticcere sul fondo torta livellandolo.

- 6 Personalizza la crema rimasta:**
Incorpora la crema di marroni alla crema di formaggio rimasta e con una tasca da pasticcere distribuiscila sulla crema scura livellandola

- 7 Cuoci la torta:**
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).

- 8 Fai raffreddare la torta:**
Lascia raffreddare, poi poni il dolce in frigorifero per almeno 2 ore.

- 9 Decora la torta:**
Rifinisci a piacere la torta raffreddata distribuendo in superficie la crema di marroni, con un conetto di carta decora la torta con la crema alla nocciola. Termina la cheesecake disponendo a piacere i marron glacè interi e a pezzetti.

- 10 Sforma la torta:**
Prima di servire, stacca l'anello dello stampo con l'aiuto di un coltello.

- 11 Conserva la torta:**
Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

