


# CheeseCake alla zucca

10 porzioni

 facile

 up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

CheeseCake cameo  
 85 g burro  
 20 g noci di macadamia tritate  
 200 ml panna da montare  
 200 g zucca cotta  
 cannella  
 400 g PHILADELPHIA

### Per decorare:

50 g zucchero  
 25 g noci di macadamia tritate

- 1 Monta lo stampo e mettilo su una lastra da forno. Sciogli il burro in un pentolino a fiamma moderata e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta insieme alle noci tritate e amalgama bene.
- 2 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.
- 3 In un contenitore a sponde alte versa la panna, aggiungi la zucca lessata, la cannella in polvere e con un frullatore ad immersione omogeneizza il tutto.
- 4 In una terrina a sponde alte versa il composto di zucca insieme al PHILADELPHIA. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità per non più di 30 secondi. Incorpora il preparato per crema e mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo. Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella.
- 5 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, poi poni il dolce in frigorifero per almeno 2 ore.



cameo

- 6 In un pentolino sciogli a fuoco basso lo zucchero senza mescolare, quando è diventato di colore ambrato aggiungi le noci tritate mescola bene.
- 7 Facendo attenzione a non scottarsi, versa il composto su un foglio di carta da forno, copriilo da entrambi i lati e con l'aiuto di un matterello stendilo in uno spessore di circa mezzo centimetro e fallo raffreddare.
- 8 Prima di servire trita il composto di noci raffreddato, distribuiscilo sulla torta e poi stacca il bordo dello stampo.
- 9 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

