


CheeseCake alle amarene sciropate

10 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
85 g burro
100 ml latte freddo di frigorifero
(meglio se intero o parzialmente
scremato)
50 ml sciroppo di amarena
500 g PHILADELPHIA
75 g amarene sciropate tagliate
a pezzi

Per decorare:

20 ml sciroppo di amarene
50 g amarene sciropate

- 1 Monta lo stampo e mettilo su un piatto. Sciogli il burro a fiamma bassa in un pentolino e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta 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. Riponi in frigorifero per almeno 10 minuti.
- 3 Versa il latte freddo di frigorifero in una terrina a sponde alte insieme allo sciroppo di amarena e al PHILADELPHIA. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungi il preparato per crema e monta per 3 minuti alla massima velocità.
- 4 Incorpora alla crema montata le amarene tagliate a pezzetti. Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella. Poni la torta in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Prima di servire, stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello bagnato. Disponi sulla superficie della torta le amarene e decora con lo sciroppo.
- 6 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.



cameo



© 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
