


# CheeseCake alle noci e liquirizia

10 porzioni

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

10 g liquirizia in polvere  
200 ml panna da montare  
1 confezione di CheeseCake  
cameo  
75 g burro  
500 g PHILADELPHIA  
50 g gherigli di noci

**Per decorare:**

1 cioccolato bianco sciolto  
2 g liquirizia macinata  
3 gherigli di noci

- 1 In un pentolino sciogli la liquirizia insieme a 50 ml di panna e lascia raffreddare.
- 2 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 e amalgama bene.
- 3 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.
- 4 Versa la panna con la liquirizia 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, 50 g di gherigli di noci tritati e poi 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 e poi riponi in frigorifero per almeno 2 ore.



cameo

- 6 Prima di servire, stacca il bordo dello stampo. Metti il cioccolato in un conetto di carta da forno e decora la superficie della torta. Termina la decorazione spolverizzando la liquirizia rimasta e posizionando i gherigli di noce sulla superficie della torta.
- 7 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

