

CheeseCake alle pesche e zenzero

10 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake cameo
500 g PHILADELPHIA
125 ml latte freddo di frigorifero
(meglio se intero o parzialmente
scremato)
100 g pesche a cubetti
85 g burro
1 cucchiaino di zenzero fresco
grattugiato

Per decorare:

1 pesca tagliata a fettine

- 1 Monta lo stampo e mettilo su un piatto. Sciogli il burro in un pentolino a fiamma bassa e togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta 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 il 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 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 100 g di pesche tagliate a pezzetti e lo zenzero. Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella. Riponi la torta in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Prima di servire, stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello bagnato e con le fettine di pesca, decora a piacere la torta.
- 6 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.