


Cheesecake cocco e mango

10 porzioni

 facile up to 20 Min.

- 1 Monta lo stampo e mettilo su un piatto. Sciogli il burro in un pentolino a fiamma moderata e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta insieme al cacao amaro 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 Versa il latte 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. Incorpora il cocco alla crema e distribuiscila sul fondo della torta livellandola.
- 4 Con lo sbattitore elettrico mescola la Philadelphia con 125 g di mango frullato e distribuisci la crema così ottenuta sulla torta.
- 5 Con un conetto di carta distribuisci a piacere il mango frullato rimasto e termina la decorazione con i pezzettini di noce di cocco. Poni la torta in frigorifero per almeno 2 ore.
- 6 Prima di servire stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello bagnato.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
85 g burro
15 g cacao amaro 3 cucchiaini
150 ml latte freddo di frigorifero
500 g PHILADELPHIA
80 g cocco grattugiato

Per decorare:

50 g PHILADELPHIA
150 g mango frullato
noce di cocco tagliata a
pezzettini



cameo

- 7 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.



© 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