

CheeseCake gusto menta e cioccolato

10 porzioni



facile

up to 20 Min.

- 1** Monta lo stampo e mettilo su una lastra da forno. Sciogli il burro a fiamma moderata in un pentolino e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta insieme al cucchiaino di cacao amaro e amalgama bene il tutto.
- 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.
- 3** Versa in una terrina a sponde alte il PHILADELPHIA insieme alla panna e allo sciroppo alla menta. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità per non più di 30 secondi. Incorpora il preparato per crema e con un cucchiaio mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo. Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella.
- 4** 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.
- 5** Prima di servire, decora a piacere con il cacao e poi stacca il bordo dello stampo.
- 6** Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake cameo
85 g burro
5 g cacao amaro 1 cucchiaino
500 g PHILADELPHIA
100 g panna
50 ml sciroppo alla menta

Per decorare:

cacao amaro