


CheeseCake more e lavanda

10 porzioni

 facile

 up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
85 g burro
500 g PHILADELPHIA
100 ml latte meglio se intero o
parzialmente scremato
2 cucchiaini di fiori lavanda
50 g more

Per decorare:

100 g panna montata
100 g more
circa 1 cucchiaino di fiori lavanda

- 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.
- 3 Scalda il latte con la lavanda e lascia in infusione per circa 5-6 minuti, frulla le more nel latte e filtra il tutto con un colino a maglie fitte. Riponi in frigorifero a raffreddare per circa 2 ore.
- 4 Aggiungi la PHILADELPHIA insieme al frullato di more. 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.
- 5 Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella. Riponi la torta in frigorifero per almeno 2 ore.
- 6 Prima di servire, stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello bagnato. Decora la torta con la panna montata, le more e la lavanda.



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