


CheeseCake rosa alle fragole

10 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake
cameo
5 g cacao amaro (1 cucchiaino)
85 g burro
500 g PHILADELPHIA
100 ml latte freddo di frigorifero
(meglio se intero o parzialmente
scremato)
50 g fragole

Per decorare:

6 fragole
1 cioccolato bianco sciolto

- 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 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 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 alle fragole e frulla il tutto con un frullatore ad immersione.
- 4 Aggiungi la PHILADELPHIA insieme al latte frullato con le fragole. 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 Con un conetto di carta da forno e il cioccolato bianco sciolto decora le 6 fragole e ponile su un vassoio in frigorifero.



cameo

- 7 Prima di servire, stacca lo stampo con l'aiuto di un coltello bagnato. Rifornisci la torta con le fragole decorate con il cioccolato bianco.
- 8 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

