

CheeseCake senza cottura al frutto della passione

10 porzioni



up to 25 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti:**

1 confezione di CheeseCake
cameo
85 g burro
100 ml latte freddo di frigorifero
500 g PHILADELPHIA
50 g polpa di frutto della
passione setacciata

Per decorare:

60 g polpa di frutto della
passione setacciata
60 g zucchero
fiori eduli

- 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, aggiungi la PHILADELPHIA insieme e 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 i 50 g di polpa di frutto della passione alla crema montata.
- 5 Distribuisci la crema sul fondo della torta e livella. Riponi la torta in frigorifero per almeno 2 ore.



cameo

- 6 Poni in un pentolino antiaderente i 60 g di polpa di frutto della passione e lo zucchero, porta ad ebollizione, fai bollire a fiamma alta per circa 2 minuti, copri con pellicola, versa in una ciotola, lascia raffreddare e poni in frigorifero per 1 ora circa.
- 7 Prima di servire, distribuisce la salsa sulla torta raffreddata. Decora a piacere con dei fiori eduli.
- 8 Conserva la CheeseCake pronta per il consumo in frigorifero e consumala entro 48 ore.

