


Cheesecake su stecco

circa 8 porzioni

 media up to 60 Min.

Ingredienti:

Per la cheesecake su stecco:

1 confezione di CheeseCake
cameo
50 g burro
150 ml latte
500 g formaggio spalmabile
75 g lamponi

- 1** In un pentolino sciogli il burro a fiamma moderata. Una volta sciolto, togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta e amalgama bene.
- 2** Versa il latte freddo di frigorifero 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.
- 3** Dividi la crema in 2 parti uguali, ad 1 parte aggiungi i lamponi tritati grossolanamente e amalgama bene.
- 4** In 8 recipienti flessibili in silicone (in alternativa puoi utilizzare dei bicchieri in materiale biodegradabile), distribuisci a strati, la crema chiara, la crema ai lamponi e il fondo torta. Infine completa infilando al centro di ogni recipiente uno stecco da gelato.
- 5** Poni in freezer le per almeno 4 ore prima di servire.
- 6** Conserva le eventuali cheesecake avanzate in freezer e consumale entro 72 ore.