

# Mini CheeseCake con albicocche

12 porzioni



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

1 confezione di CheeseCake  
cameo  
85 g burro  
500 g PHILADELPHIA  
150 ml latte freddo di frigorifero

### Per decorare:

150 g confettura di albicocche  
circa 3 albicocche

- 1 Sciogli il burro a fiamma bassa in un pentolino e poi togliilo dal fuoco. Aggiungi il preparato per fare il fondo della torta e amalgama bene.
- 2 Suddividi il biscotto, in 3 coppapasta del diametro di 10 cm, posizionati su piattini, e premi bene con un cucchiaio per ottenere dei fondi uniformi e compatti.
- 3 Versa il latte in una terrina a sponde alte insieme al PHILADELPHIA. Lavora con lo sbattitore elettrico a bassa velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4 Aggiungi il preparato per crema e monta per 3 minuti alla massima velocità.
- 5 Con una tasca da pasticciere, oppure con un cucchiaio, distribuisce la crema della cheesecake sopra il fondo di biscotto. Riponi le tortine in frigorifero per almeno 2 ore.
- 6 Prima di servire, stacca li coppapasta con l'aiuto di un coltello bagnato. Distribuisce la confettura sulla crema di formaggio e decora a piacere le tortine con le fettine di albicocca.



cameo

- 7 Conserva le cheeseCake pronte in frigorifero e consumale entro 48 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda [www.cameo.it](http://www.cameo.it)  
E-Mail: [internet@cameo.it](mailto:internet@cameo.it) · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde