

CHEES CAKE AMERICANO

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 30 minuti più un ora di cottura

Questa ricetta l'ho avuta dalla mia ex-vicina di casa americana Nicole che mi ha preparato questa torta per il mio compleanno qualche anno fa, non è certo un dolce dietetico ma è sicuramente buonissimo. Per essere un vero chees cake americano il risultato deve essere molto compatto e la superficie non si deve dorare.

Ingredienti

- 500 g di philadelphia
- 200 g di zucchero
- una bacca di vaniglia
- un pizzico di sale
- 3 uova intere
- 250 g di biscotti frollini ("digestive" sono i più buoni)
- 60 g di burro

Tritare i biscotti nel frullatore ed aggiungere il burro fuso, mettere questo composto sulla base della tortiera livellando e schiacciando bene con le dita, mettere la tortiera nel frigorifero e farla compattare per almeno 30 minuti. Accendere il forno a 150 gradi. Unire tutti gli ingredienti rimasti senza montare e versare l'impasto sopra la base precedentemente preparata. Coprire la tortiera con un foglio di alluminio ed infornare per almeno un'ora. Una volta raffreddata la torta andrà messa in frigorifero ben coperta per non far assorbire gli odori e sarà pronta da mangiare dopo qualche ora, meglio farla la sera prima per il giorno dopo. Prima di servirla si può guarnire con cioccolato fuso, frutti di bosco o marmellata.