

CREAM CHEESE

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti, senza cottura.

Questa crema è perfetta per farcire le torte, si può utilizzare semplice o arricchita, il suo sapore neutro sta bene con tutto: fragole, frutti di bosco, cioccolato, caramello, ma il mio abbinamento preferito è con i lamponi freschi.

Ingredienti

- 250 g di formaggio spalmabile (Philadelphia)
- 250 g di mascarpone
- 200 g di zucchero a velo
- 150 ml di panna da montare
- mezza bacca di vaniglia o un aroma a piacere

Procedimento

Tutti gli ingredienti dovranno essere ben freddi, appena usciti dal frigorifero. Lavorare con una forchetta il formaggio spalmabile, il mascarpone, la vaniglia e lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungere la panna da montare ed amalgamare ancora. Con uno sbattitore elettrico montare il composto per 2/3 minuti.

Queste dosi sono sufficienti per farcire una torta del diametro di 22/26 cm con due strati di farcitura.