



www.maicakes.it

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più 6 ore in frigorifero.

Questa è un dolce goloso e facilissimo da preparare, non serve il forno perché ha bisogno solo di qualche ora di riposo in frigorifero, come copertura si può usare quello che più ci piace: marmellata, nutella, crema gianduia, crema pistacchio, frutta fresca ma vi assicuro che è ottimo anche senza niente. Con queste dosi si ottiene una chees cake per una tortiera con cerniera di diametro 18 cm, per circa 8 persone.

Ingredienti per la base

120 g di biscotti frollini

50 g di burro fuso

Ingredienti per la crema

250 g di formaggio cremoso (tipo Philadelphia)

250 ml di panna da montare

80 g di zucchero fine

6 g di gelatina in fogli

vaniglia

marmellata per guarnire

Procedimento

Sbriciolare i biscotti e unirvi il burro fuso, mettere questo composto alla base di una tortiera con cerniera e riporre in frigorifero. Mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda, in un contenitore capiente amalgamare il formaggio cremoso, lo zucchero e la vaniglia, unire 200 ml di panna ben fredda e montare il tutto. Scaldare la rimanente panna senza farla bollire e unire la gelatina ben strizzata dall'acqua di ammollo, quando la gelatina si sarà sciolta completamente unirla al composto montato e mescolare bene fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Versare la crema dentro la tortiera con i biscotti e riporre in frigorifero per almeno 6 ore. Quando la chees cake si sarà completamente addensata si potrà stendere sopra un velo di marmellata a piacere.