

Cheese Cake

Mina

Torte
8

140°C

230 gr biscotti
120 gr burro
280 gr zucchero
5 uova
400 gr panna liquida
600 gr philadelphia
1 bustina vaniglina
1 limone
3 cucchiari farina
2 cucchiari cinnamon
zucchero a velo

Sbriciolare nel mixer (o nel mortaio) circa 230 gr di frollini con farina integrale (o simili) e mescolarli a 120 gr di burro fatto appena sciogliere in un pentolino e aggiungere 2 cucchiari di zucchero (o 1 di dolcificante) e 2 cucchiari di Cinnamon (cannella).

Spalmare fondi e bordo di una tortiera di 23/24 cm circa con il composto di biscotti, facendo in modo che aderisca alle pareti in uno strato uniforme. Mettere in frigorifero.

In una ciotola con le fruste alla massima velocità montare 5 uova e 200 gr di zucchero (o 25 di dolcificante), poi aggiungere sempre montando e far amalgamare bene 600 gr di formaggio Philadelphia, 400 gr di panna liquida, 1 bustina di vaniglina, 3 cucchiari di farina, 2 cucchiari di succo di limone. Spegnere le fruste, aggiungere la scorza grattata di un limone (solo la parte gialla) e versare il composto nella tortiera.

Cuocere in forno per 1 ora e un quarto a forno chiuso e a bassa temperatura. (circa 140°C).

Spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare ancora in forno per 30 minuti.

Quando la torta sarà raffreddata, spolverare con zucchero a velo.

Fonte:Categorie:Forno
a:IngredientiMetodo