

Cheesecake alla vaniglia senza cottura

8 pezzi



facile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Base:**

80 g burro
120 g di petit beurre

Crema:

0.5 bustine di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
50 ml succo di limone
2 bustine di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
500 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)
500 g di quark magro
90 g di zucchero a velo
2 buste di Gelatina express Dr. Oetker
di marmellata di lamponi ,o salsa di lamponi

1 Base:

Sciogliere il burro in una pentola a fuoco medio. Mettere i biscotti al burro in un sacchetto da congelatore, chiuderlo e sbriciolarli con l'aiuto di un mattarello. Unire i biscotti sbriciolati al burro fuso.

- 2** Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 20 cm) con della carta da forno. Stendere uniformemente il composto a base di biscotti sbriciolati sul fondo dello stampo e premerlo bene. Quindi, riporre in frigorifero per almeno 15 minuti.

3 Crema:

Nel frattempo, lavare il limone per la crema della cheesecake con acqua calda, asciugare, grattugiare la scorza e spremere il succo. In una terrina, mescolare la scorza e il succo del limone, lo zucchero vanigliato, il formaggio fresco e il quark con la frusta di uno sbattitore a mano fino a ottenere una consistenza uniforme.

- 4** Setacciare lo zucchero al velo in una ciotola e unirlo al composto insieme alla gelatina. Distribuire la crema in maniera uniforme sul fondo di biscotti, livellare e riporre in frigorifero per almeno 3 ore. Servire la cheesecake insieme alla salsa di lamponi.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Chi preferisce una versione della torta dal sapore più fruttato, può usare il quark alla frutta al posto di quello normale.

