



Descrizione	Nome	Persone	Già Verificata
Dolce	Cheesecake	6	<input checked="" type="checkbox"/>
Ingredienti			
22 biscotti secchi tipo osvego (oro saiwa), 70 gr di burro fuso, 450 gr di Philadelphia light (o normale), 2 uova, 80 gr di zucchero, 1 vanillina			
Preparazione			
Per la crosta usare i biscotti secchi, sbriciolati uniti al burro fuso. L'impasto va spalmato sul fondo della pentola (di cottura) con il dorso del cucchiaio. Aspettare che si indurisca, magari in frigo, per poi essere riempito con l'impasto.			
L'impasto va fatto con il Philadelphia, le uova, lo zucchero, e la vanillina. Mescolare bene con le fruste i vari ingredienti in modo da ottenere una crema omogenea, e poi versare il prodotto nella crosta.			
Cuocere il tutto a 170 °C per 25 minuti circa. Quando il prodotto è cotto e freddo guarnire la superficie con gelatina di marmellata o con fragole e panna o con frutta di stagione. Mettere in frigo per l'indurimento per qualche ora.			
Per la versione con pentola grande usare 48 biscotti, 100 gr di burro, 800 gr di formaggio, 160 gr di zucchero 4 uova, 2 vanillina. Per il procedimento seguire come sopra.			