

# CHEESECAKE

## salsa di albicocche



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 1 ora(e) 05 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 persone

- 20 g di farina - 600 g di Philadelphia® - 200 ml di panna da montare - 150 g di zucchero - 3 tuorli -  
FONDO DELLA TORTA : - 200 g di biscotti secchi o frollini - 120 g di burro fuso - SALSA DI ALBICOCCHE  
: - 300 g di albicocche fresche o scongelate - 80 g di zucchero in polvere

---

1. Preparare il fondo della torta e metterlo da parte al fresco per 1 ora. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Mettere la farina, lo zucchero e il formaggio fresco nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Mentre il programma gira, aggiungere le uova uno ad uno attraverso l'apertura del coperchio, seguite dalla panna.
3. Versare la crema sul fondo della torta fredda e infornare per 15 minuti, abbassare la temperatura a 130°C (term. 4/5) e proseguire la cottura per 45 minuti. Nel frattempo, preparare la salsa di albicocche.
4. A fine cottura, spegnere il forno, aprire la porta e lasciarvi la cheesecake ancora per 10 minuti. Metterla al fresco per almeno 1 ora e servirla fredda con la salsa di albicocche.

### FONDO DELLA TORTA

1. Mettere i biscotti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 40 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Mescolare e riavviare 30 secondi. Mentre gira, aggiungere il burro fuso attraverso l'apertura del coperchio.

2. Rivestire\* di carta forno uno stampo a bordo alto\* di 26 cm di diametro, stendervi la pasta fatta di biscotti e comprimere bene con il fondo di un bicchiere.

#### SALSA DI ALBICOCCHE

1. Mettere le albicocche e lo zucchero nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare), poi proseguire per 5 minuti/velocità 7/60°C.

#### **Consigli del cuoco :**

Si possono sostituire le albicocche con dei frutti di bosco.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016