

Cheesecake rapida

INGREDIENTI:

150 gr di biscotti (tipo digestive),

600 gr di formaggio morbido (tipo phil...)

100 gr di burro,

150 gr di zucchero,

2 uova,

vanillina.

Per la copertura

100 gr di frutta tagliata a pezzettini (frutti di bosco o fragole)

2 cucchiaini di zucchero.

Mettere nel mixer i biscotti e il burro che avrete fuso e riducete in polvere, mettete questo composto in una tortiera da 26 cm con carta da forno schiacciatelo e livellatelo per bene e mettetelo in frigo per 30'. In una ciotola sbattete formaggio zucchero uova e vanillina e versate tutto sulla base di biscotti e mettete in forno a 180° per 30'. in un padellino cuocete la frutta e lo zucchero per 5-10 minuti il tempo che si disfi e sembri una marmellata. quando la torta sarà cotta e raffreddata coprite con la marmellata pronta e decorate a piacere. prima di servire tenete in frigo per qualche ora.

Potete farcirla anche con marmellata già pronta, cioccolato, caramello etc.