

# CHEESECAKE ALLA VANIGLIA



PER 6 / 8 PERSONE

Speculoos o altri piccoli biscotti secchi.....	200 g
Burro .....	100 g
Crema di formaggio Philadelphia .....	600 g
Panna da montare.....	300 g
Zucchero .....	120 g
Vaniglia di Tahiti <b>NOROHY</b> .....	1 baccello

## PREPARAZIONE

**Far sciogliere** il burro.

**Mixare** i biscotti, **aggiungere** il burro e **mescolare**.

**Distribuire** questo composto in un cerchio o in una teglia a cerniera di circa 20 cm di diametro, compattando bene.

In una grande ciotola, **unire** la crema di formaggio, lo zucchero e i semi di vaniglia.

In un'altra ciotola, **montare** la panna ben fredda fino ad ottenere una chantilly ben ferma.

**Incorporarla** delicatamente nel composto precedente, quindi versare sopra il biscotto.

**Lasciare** riposare in frigorifero per almeno 4 ore.

**Servire** con un coulis di frutta.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:  
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille  
norohy.com

È vietata la riproduzione o la diffusione, salvo per uso privato.

Crediti fotografici:  
Agenzia **cru**.