

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 NOROHY	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.

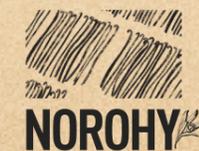
Incorporarla delicatamente nel composto precedente, quindi versare sopra il biscotto.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 4 ore.

Servire con un coulis di frutta.



Ricetta offerta da:

**NOROHY**

Una ricetta originale di:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

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

Crediti fotografici:
Agenzia **cru**.