

CHEESECAKE DE VAINILLA



PARA 6 / 8 PERSONNAS

PARA LA BASE

Spéculoos u otro tipo de galleta.....	200 g
Mantequilla	100 g
Queso crema Philadelphia	600 g
Nata para montar	300 g
Azúcar	120 g
Vainilla de Tahití Norohy	1 vaina

PREPARACIÓN

Derretir la mantequilla.

Triturar las galletas, **añadir** la mantequilla y **mezclar**.

Extender esta mezcla en un aro o un molde desmontable de unos 20 cm de diámetro apretando bien.

En un bol grande, **mezclar** el queso crema, el azúcar y las semillas de vainilla.

En otro bol, **montar** la nata muy fría hasta conseguir una chantilly firme.

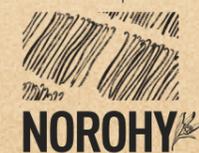
Incorporarla delicadamente a la mezcla anterior y **verter** sobre el bizcocho.

Reservar en la nevera durante al menos 4 horas.

Servir con un coulis de fruta.



Receta ofrecida por:

**NOROHY**

Una receta original
de:Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción
o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Agencia **cru**.