

# Crema de Philadelphia con almendras



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** helena sanz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- Para la capa del fondo
- 1 bote de cerezas ácidas (se puede encontrar en los supermercados en la sección de conservas o en la sección internacion
- 30 gr. de azúcar
- 30 gr. de maizena
- Para la capa del medio
- 1 paquete de Philadelphia
- 70 gr. de azúcar
- 1 bote de nata para montar
- Para la capa superior
- 30 gr. de mantequilla,
- 3 cucharadas de azúcar
- 100 gr. de almendras laminadas

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos las cerezas ácidas a calentar en una cazuela con su líquido, añadimos 30 gramos de azúcar y las espesamos con 30 gramos de maizena. Cuando hayan espesado, apagamos el fuego, las dejamos enfriar 2 ó 3 minutos y las colocamos en un bol mediano donde lo vayamos a servir formando una primera capa. En otro bol, mezclamos el paquete de Philadelphia con 70 gramos de azúcar. Montamos la nata y la añadimos al bol y mezclamos todo. Esta mezcla la añadimos al bol donde teníamos las cerezas formando una segunda capa. Para la superficie, calentamos treinta gramos de mantequilla en una sartén y 100 gramos de almendras laminadas hasta que se doren. Las dejamos enfriar ligeramente y las añadimos encima de las otras dos capas.

