Sobremesas

CHEESE CAKE CLÁSSICO

Receita de Fã
Médio
20 Min.
8-10 Doses

INGREDIENTES

- 200 G DE BOLACHAS DIGESTIVAS
- 50 + 200 G DE AÇÚCAR
- 115 G DE MANTEIGA SEM SAL, DERRETIDA
- 900 G DE QUEIJO CREME, À TEMPERATURA AMBIENTE
- 35 G DE FARINHA
- 5 OVOS GRANDES, À TEMPERATURA AMBIENTE
- 80 ML DE NATAS
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 1 C. CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- GELEIA DA SUA PREFERÊNCIA

CONFEÇÃO

1. Comece por untar uma forma de fundo amovível e por pré-aquecer o forno a 170 graus.

2. Coloque as bolachas partidas em pedaços na taça com a ultrablade e dê 2 toques de pulse e de seguida triture durante 30 segundos à velocidade 12, até as bolachas ficarem em pó. Junte a manteiga e 50g de açúcar e programe novamente velocidade 12, 30 segundos. Coloque a mistura na forma untada e pressione com as mãos de modo a ficar com a forma forrada de maneira uniforme e compacta. Leve ao forno por 10 minutos e reserve.

3. Ainda com a ultrablade, coloque o queijo creme na taça e programe 10 minutos, velocidade 8. Ao fim de 1 minutos (4 minutos no contador) baixe a velocidade para 5 e vá adicionando a farinha e o açúcar através do orifício da tampa. Raspe os lados da taça sempre que necessário, para incorporar toda a farinha na mistura. Quando tiver uma mistura homogénea, comece a adicionar os ovos, um a um - deve deixá-los ficarem bem incorporados na massa entre cada adição. Volte a raspar os lados da taça. Finalmente, junte as natas, a raspa de limão e o extracto de baunilha e pare o programa assim que estiverem incorporados.

4. Coloque o recheio na forma e leve ao forno na prateleira do meio e na prateleira mais baixa coloque uma tigela de água morna. Após 15 minutos baixe a temperatura para 120º e continue a assar durante cerca de hora e meia.

5. Desenforme e quando estiver morno cubra com a geleia. Leve ao frigorífico, de preferência do dia para noite.