

CHEESECAKE DE OREOS



INGREDIENTES

- 2 PACOTES DE BOLACHAS TIPO OREO
- 100 G MANTEIGA
- 200 ML NATAS FRESCAS
- 250 G QUEIJO MASCARPONE
- 300 G IOGURTE GREGO
- 11 G GELATINA NEUTRA EM PÓ (OU 5 FOLHAS DE GELATINA HIDRATADA)
- 75 G AÇÚCAR EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Começar por separar as bolachas e retirar o creme, reservando-o (reservar 4-5 bolachas com o creme para colocar na superfície).
2. Pulverizar as bolachas no robot na velocidade máxima. Reservar um pouco do preparado (aprox. meia chávena) e guardar para adicionar ao creme. Às restantes, adicionar manteiga derretida, e colocar com uma colher, pressionando bem, no fundo de uma forma de fundo amovível. Colocar a forma no frigorífico enquanto se prepara o recheio.
3. Colocar as natas no robot e com a borboleta, bater na vel.6, 4 minutos (ou menos, se notarem alteração do som - com as minhas bastaram 2 minutos).
4. Adicionar o queijo mascarpone, o recheio das bolachas previamente reservado e o açúcar em pó e bater mais 15 seg., vel.6.
5. Adicionar o iogurte grego e aproximadamente metade das bolachas pulverizadas reservadas anteriormente e bater mais 15 seg, vel.6.
6. Dissolver a gelatina hidratada num pouco de água a ferver, adicionar pelo bocal e bater mais 15 seg., vel.6.
7. Verter o preparado na forma.
8. Partir grosseiramente as bolachas inteiras e espalhar sobre o recheio. Levar ao frigorífico algumas horas (de preferência de um dia para o outro) antes de servir.