

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BRANCO COM CURD DE LIMÃO E FRAMBOESAS



CONFEÇÃO

1. Base:

3. 1. Colocar as bolachas no copo e dar 2 ou 3 golpes de turbo. Juntar a manteiga e misturar 10 seg /vel. 8. Espalhar a bolacha uniformemente no fundo da forma pressionando com a ajuda de uma colher para alisa. Colocar no frigorífico enquanto se prepara o cheesecake.

5. Cheesecake:

7. 1. Colocar o chocolate partido no copo e pulverizar uns segundos na vel 5-7-10. Programar 4 min/40º/vel 3. Quando estiver derretido juntar os ovos um a um e misturar bem na vel. 6.

8. 2. Adicionar o açúcar e o queijo creme e misturar uns segundos na vel 6, até obter um creme homogéneo. Verter na forma. Colocar um recipiente com água a ferver no forno para evitar que o cheesecake fenda e levar ao forno durante cerca de 45 a 50 minutos a 160ºC. Deixar arrefecer e colocar no frigorífico durante uma noite no mínimo.

10. Curd de limão:

12. Colocar no copo todos os ingredientes e misturar 20 seg /Vel 6. Programar 7min/80º/Vel 5. Retirar e reservar no frigorífico para engrossar.

INGREDIENTES

- BASE:
- 220 G DE BOLACHAS DIGESTIVAS
- 100 G DE MANTEIGA DERRETIDA
- CHEESECAKE:
- 600G DE QUEIJO CREME (USEI QUARK + MASCARPONE)
- 200G DE CHOCOLATE BRANCO
- 100G DE AÇÚCAR
- 4 OVOS
- CURD DE LIMÃO:
- 200ML DE SUMO DE LIMÃO
- 3 OVOS
- 150G DE AÇÚCAR
- 75G DE MANTEIGA
- 1 C. SOPA DE AMIDO DE MILHO (MAIZENA)
- RASPAS DE 1 LIMÃO

14. No dia seguinte, cobrir o cheesecake com o curd de limão, natas batidas, framboesas e decorar com amêndoa picada tostada e flores comestíveis.
