

CHEESECAKE DE OREO



CONFEÇÃO

1. Cheesecake

2. 1. Remover o creme das bolachas com uma face e reservar. Colocar na taça as bolachas com a lâmina de triturar (velocidade 10, 20 segundos)

3. 2. Adicionar a manteiga e misturar (Velocidade 10, 15 segundos).

4. 3. Forrar o fundo de uma tarteira de fundo amovível e levar ao frigorífico.

5. 4. Colocar as folhas de gelatina num recipiente com água fria para hidratar. Retirar da água, escorrer bem e levar ao microondas com 3 colheres de sopa de leite. Reservar.

6. 5. Na taça limpa, colocar o acessório batedor e as natas. Bater na velocidade 5 até ficar consistente.

7. 6. Retirar o acessório batedor e adicionar o queijo Philadelphia, o açúcar, o recheio das bolachas e misturar (velocidade 5, 20 segundos). Partir com a mão 6 bolachas e adicionar (velocidade 5, 20 segundos) e adicionar a gelatina pelo bocal a gelatina derretida.

8. 7. Deitar metade do creme sobre a base de bolacha, ponha 6 bolachas partidas com a mão por cima e deite o resto do creme. Levar ao frigorífico.

10. Cobertura

11. 1. Na taça limpa e seca colocar o chocolate e ralar (velocidade 11, 15 segundos). Baixar com a espátula o que ficou na parede do copo.

12. 2. Adicionar as natas e derreter (velocidade 5, 3 minutos, 50%). Retirar e deixar arrefecer um pouco. Deitar por cima do creme e levar ao frigorífico 4 horas ou durante a noite.

INGREDIENTES

- BASE:
- 200 G DE BOLACHAS OREO
- 80 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE.
- CREME:
- 8 FOLHAS DE GELATINA NEUTRA
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 3 EMBALAGENS DE QUEIJO PHILADELPHIA LIGHT
- 50 G DE AÇÚCAR
- 300 G DE NATAS COM 35% DE GORDURA
- 12 BOLACHAS OREO

13. 3. Na hora de servir, se quiser, decorar com chantili e bolachas mini.
