

CHEESECAKE DE QUEIJO RICOTTA E CHÁ VERDE, COMPOTA DE ABACAXI, CÔCO E CHIA



CONFEÇÃO

1. Ligue o forno e regule-o para os 170° C (na função de ventilado).
2. Para o cheesecake: coloque na taça a lâmina de amassar/triturar, introduza as pevides e os flocos de aveia e pique na vel. 10, durante 30 segundos. Retire os secos picados e reserve numa tigela. Reposicione a taça, introduza a Vaqueiro e programe a 80° C, vel. 5, durante 2 minutos. Junte a Vaqueiro amolecida à tigela dos secos e envolva com a espátula, até obter uma mistura ligada e moldável, e com ela forre depois o fundo de um tabuleiro/forma, previamente forrada com papel vegetal, pressionando.
3. Limpe a taça com um toalhete, recolque-a na base e mantenha a lâmina para amassar/triturar. Introduza o queijo ricotta, o pó matcha, o açúcar mascavado, o iogurte, a Maizena e os ovos, e programe 60° C, vel. 10, durante 2 minutos, mexendo com a espátula a meio-tempo. Deite o preparado sobre a base de pevides e aveia na forma. Lave e limpe a taça e recolque-a na base.
4. Leve o preparado de cheesecake ao forno a cozer por 45 minutos a 1 hora, até que esteja firme e levemente alourado por cima (verifique a cozedura com um palito, que deve sair sêco). Retire então do forno, deixe repousar por 10 minutos antes de desenformar. Deixe arrefecer por completo.
5. Enquanto a cheesecake coze, prepare a compota: descasque o abacaxi, elimine o veio central e corte a polpa em cubinhos. Pele o pedaço de gengibre e corte-o em tirinhas finas. Faça a raspa da lima num ralador fino, e reserve.
6. Coloque na taça o acessório misturador, e introduza o abacaxi e o gengibre cortados, a frutose, o sumo da lima, o pau de canela, o néctar de ananás e as sementes de chia. Mexa com a espátula e seleccione o programa P1 de Cozedura Lenta, a 130° C,

INGREDIENTES

- PARA O CHEESECAKE:
- 100 G DE MIOLO DE PEVIDES DE ABÓBORA
- 100 G DE FLOCOS DE AVEIA
- 100 G DE VAQUEIRO SABOR A MANTEIGA
- 250 G DE QUEIJO RICOTTA
- 1 C.SOPA DE MATCHA (OU CHÁ VERDE PULVERIZADO)
- 200 G DE AÇÚCAR MASCAVADO CLARO
- 250 G DE IOGURTE GREGO
- 20 G DE AMIDO DE MILHO MAIZENA
- 3 OVOS
- PARA A COMPOTA:
- 750 G DE ABACAXI FRESCO
- 20 G DE GENGIBRE FRESCO
- 150 G DE FRUTOSE
- 1 LIMA (RASPA + SUMO)
- 1 PAU DE CANELA
- 2 DL DE SUMO DE NÉCTAR DE ANANÁS
- 3 C.SOPA DE SEMENTES DE CHIA
- 20 G DE CÔCO RALADO
- 1 C.SOPA DE HORTELÃ FRESCA (FOLHAS)

durante 30 minutos.

7. Nos últimos dois minutos do programa, introduza pelo orifício da tampa o côco ralado e a raspa de lima que reservou, e deixe concluir o programa. Retire a compota de abacaxi para um recipiente largo e reserve até que arrefeça por completo.

8. Sirva a cheesecake, cortada em quadrados ou fatias, e acompanhe com a compota de abacaxi.
