

CHEESECAKE DE OREO



INGREDIENTES

- 176 G DE BOLACHA OREO
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 PACOTE DE NATAS
- 1 EMBALAGEM DE QUEIJO FRESCO TIPO PHILADELPHIA
- 5 FOLHAS DE GELATINA
- 1C .SOPA BEM CHEIA DE MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Coloque a gelatina em água para demolhar.

2. Derreta a manteiga no microondas por uns segundos

3. Reserve 4 bolachas e pique as outras na taça com a lamina amassar / triturar na função turbo por uns segundos (até ver que as bolachas estão bem picadas) , reserve 1 c.sopa desse pó picado das bolachas.

4. Deite num recipiente e envolva a manteiga , com esse preparado forre o fundo de uma forma de fundo amovível , reserve .

5. Lave e seque bem a taça.

6. Na taça com o batedor adicione as natas bem frescas, Comece a bater na velocidade 5 e vá aumentando de minuto a minuto até à velocidade 8 até ganharem a espessura desejada (se achar necessário junte uma c.café de acucar para ajudar a ganhar volume mais depressa)

7. Retire a água à gelatina e leve a derreter por uns segundos no microondas.

8. Adicione o leite condensado, a gelatina e o queijo as natas e bata na velocidade 4 por 30 segundos e de seguida aumente até à 6 por mais 30 segundos até ficar um creme homogêneo.

9. Deite sobre o preparado da bolacha e leve ao frigorífico por 3 horas.

10. Desenformar com cuidado e decorar com o pó das bolachas que reservou e as restantes bolachas .
