

# CHEESECAKE FRUTOS VERMELHOS



## CONFEÇÃO

1. Comece por untar uma forma redonda e com o fundo amovível com margarina.
2. De seguida colocar a lâmina de amassar no copo da Cc e coloque a bolacha Maria partida aos bocados e as 100gr margarina. Programe V8 100° 5 minutos. Após 3 minutos reduzir a Velocidade para V4. Verifique se a mistura está uniforme. Caso não esteja aumente a velocidade V11 cerca de 1 minuto pois a bolacha t que ficar bem picadinha.
3. Verter o preparado na forma e pressionar com uma colher ou com as mãos para que fique bem firme a base.
4. De seguida num recipiente com água fria coloque as folhas de gelatina e deixe repousar até amolecer.
5. Depois lave o copo da CC e coloque a lâmina de bater. Adicione as natas e programe V3 110° 4 minutos. Depois quando faltar cerca de 1 minuto verta pelo bucal as folhas de gelatina bem escorridas e aumente a velocidade para V6.
6. Após terminar introduza o queijo Philadelphia e volte a programar V6 90° 2 minutos.
7. Verter o preparado para a forma é levar ao frigorífico cerca de 40 minutos.
8. Depois quando estiver solidificado colocar por cima doce de frutos vermelhos.

## INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE BOLACHA MARIA
- 100GR MARGARINA
- 400ML NATAS
- 30GR AÇÚCAR
- 200GR QUEIJO PHILADELPHIA
- 8 FOLHAS GELATINA BRANCAS
- DOCE DE FRUTOS VERMELHOS