

CHEESECAKE DE PHILADELPHIA E MORANGO



INGREDIENTES

- 140G MORANGOS
- 30CL NATAS
- 150G DE CREME PHILADELPHIA
- 50G AÇÚCAR
- 5 C.CAFE DE SUMO DE LIMÃO
- 4 FOLHAS DE GELATINA
- 100G MANTEIGA DERRETIDA
- 150G BOLACHAS DIGESTIVAS

CONFEÇÃO

1. Inserir lâmina de triturar na taça e triturar bolachas vel12/1m

2. Derreter manteiga e adicionar às bolachas vel4/1,30m

3. Colocar folhas de gelatina em água bem fria.

4. Colocar papel vegetal numa forma sem fundo e adicionar preparado, calcando bem para que fique uma base compacta.reservar em frigorífico.

5. Lavar taça.

6. Colocar batedor e inserir as natas, aquecer vel3/90'C/5m.

7. Adicionar açúcar e creme philadelphia vel6/4m.

8. Adicionar folhas de gelatina previamente escorridas de água vel3/3m.

9. Colocar o creme por cima da bolacha e levar ao frigorífico durante 5 horas até que fique bem solidificada.

10. Desenformar delicadamente.
