

CHEESECAKE DE MARACUJÁ



CONFEÇÃO

1. Demolhe a gelatina em água fria. Deite as bolachas partidas na taça do robot com a lâmina picadora, dê uns toques no turbo até que fiquem em pó, retire e reserve. Coloque a manteiga na taça e programe a 90°C, na velocidade 7, durante 1 minuto ou até que fique derretida. Adicione a bolacha em pó e ligue na velocidade 7 mais 10 segundos. Deite numa forma de fundo amovível e pressione de forma a fazer uma base.
2. Deite 100 g da polpa de maracujá para a taça do robot lavada, com o acessório batedor e programe a 100°C, durante 2 minutos, na velocidade 3. Junte as folhas de gelatina espremidas e o leite condensado e programe a 100°C, na velocidade 5 durante mais 2 minutos ou até ficar um creme. Deite numa tigela e reserve.
3. Deixe arrefecer muito bem a taça do robot, lave-a, limpe-a, encaixe o acessório batedor, adicione as natas e seleccione na velocidade 7 durante aproximadamente 3 minutos, verificando sempre a consistência. Quando estiver quase em chantilly, junte o queijo creme pelo orifício da tampa e deixe bater mais um pouco até envolver. Adicione a mistura do leite condensado e programe 5 segundos na velocidade 7, passando com a espátula no final. Verta para a forma sobre a base de bolacha e leve ao frigorífico até solidificar.
4. Deite a restante polpa de maracujá na taça com o acessório batedor, junte o açúcar e a farinha maisena, programe a 100°C, durante 5 minutos, na velocidade 8, retire da taça e reserve. Desenforme o cheesecake, regue-o com este molho e sirva.

INGREDIENTES

- 400 G DE QUEIJO CREME
- 400 G DE POLPA DE MARACUJÁ
- 250 G DE BOLACHAS MARIA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 100 G DE MANTEIGA
- 400 ML DE NATAS BEM FRIAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 6 FOLHAS DE GELATINA
- 1 C. DE CHÁ DE FARINHA MAISENA