

CHEESECAKE DE COCO E ABACAXI



INGREDIENTES

- BASE:
- 300 GR DE BOLACHA DE AVEIA
- 150 GR DE MANTEIGA SEM SAL
- RECHEIO:
- 600 GR QUEIJO CREME
- 200 GR CREME DE COCO KOALA
- 100 GR DE COCO RALADO
- 80 GR DE AÇÚCAR (PARA MAIS GULOSOS COLOCAR 100 OU 120 GR)
- 5 FOLHAS DE GELATINA NEUTRA
- RASPA DE UMA LIMA E SUMO DA MESMA
- COBERTURA:
- 400 GR DE ABACAXI FRESCO PEDAÇOS
- 50 GR AÇÚCAR MASCAVADO OU OUTRO
- 60 GR DE COCO RALADO
- MAIS TARDE ACRESCENTEI :
- 3 OVOS
- 1 COLHER DE SOPA FÉCULA BATATA (SE FOSSE FAZER NOVAMENTE NÃO COLOCARIA)
- 100 ML LEITE DE COCO
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO

CONFEÇÃO

1. Cobertura:

3. Colocando a lâmina amassa/triturar com o abacaxi, coco e açúcar programar vel 3, 100 graus, 20 minutos. Ir vendo e descuidei-me daí secou muito pois o abacaxi tinha pouco sumo, o que levou-me acrescentar ingredientes não estava a gostar do resultado.

5. Então coloquei numa taça os ovos bati ligeiramente com um garfo, acrescentei o leite, vinho do porto e a farinha (hoje não faria) bati novamente, juntei ao preparado e envolvi com uma espátula , programei, vel 3, 90 graus, 15 minutos.

6. Reservar...

7. Depois de frio colocar no frigorífico para usar no dia seguinte tapado com película...

9. Base:

10. Triturar as bolachas usei 123 que adoro...

11. Derreter a manteiga e juntar ás bolachas envolvendo.

12. Colocar o aro da forma amovível no prato tendo em atenção de ao colocar as bolachas selar bem as paredes para não sair creme.

13. Levar ao frigorífico enquanto se faz o recheio.

15. Recheio:

16. Colocar a gelatina a hidratar numa taça com água fria, enquanto faz o recheio, na taça com a mesma lâmina adicionar os restantes ingredientes e programar vel 5, 6, 7 progressivamente, 3 minutos.

17. Depois escorrer a gelatina e levar ao microondas 20 seg.

18. Adicionar ao preparado anterior e programar, vel 7, 1 minuto. Reservar.

19. Juntar há bolacha e levar ao frigorífico de um dia para o outro...

20. No dia seguinte desenformar com faca e colocar a cobertura espalhada e polvilhar com coco ralado...
