

CHEESECAKE ESTILO NOVA-IORQUE



INGREDIENTES

- BASE (CROSTA):
- 180G BOLACHAS TIPO DIGESTIVE DE TRIGO (QUE TENHAM ALGUMA FARINHA INTEGRAL)
- 90G MANTEIGA DERRETIDA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- RECHEIO:
- 670G DE QUEIJO-CREME GORDO (60-70% GORDURA)
- 250G AÇÚCAR
- 230G NATAS ÁCIDAS FERMENTADAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE BAUNILHA
- 4 OVOS L
- PITADA DE SAL
- MOLHO (OPCIONAL):
- 500G MORANGOS AOS BOCADINHOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1,5 COLHERES DE CHÁ DE SUMO DE LIMÃO
- 1 COLHER DE CHÁ DE MAIZENA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE ÁGUA FRIA

CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180°C.
2. Forma de mola de 22 cm: untar ligeiramente o interior e forrar muito bem o exterior com papel de alumínio (várias camadas, vedar bem)
3. Fazer a BASE: pulverizar as bolachas no "pulse" com o acessório de amassar, até se obter consistência de "areia". Adicionar o açúcar com 2 "pulse". Finalmente adicionar a manteiga derretida na velocidade 7, apenas alguns segundos, até se obter uma consistência de "areia molhada".
4. Forrar a forma com esta massa, começando pelas beiras e acabando no fundo, sempre comprimindo bem.
5. Se for difícil manter a mistura no sítio, levar ao frigorífico uns minutos e voltar a tentar.
6. Levar a assar 8 minutos, findos os quais se retira do forno e se reduz este para os 150°C .
7. Entretanto, ir fazendo o RECHEIO.
8. Começar pelo queijo-creme: velocidade 7-8, acessório de amassar, 2m.
9. Adicionar o açúcar + o sal + as natas + a baunilha: V7, 30s.
10. Adicionar os ovos, um a um: V7, até misturado.
11. Colocar sobre a crosta assada.
12. Colocar a forma dentro de tabuleiro de ir ao forno e encher com água quente até cerca de 5 cm.
13. Levar ao forno, 150°C, 1h10m. Quando o tempo acabar, desligar

o forno e deixar ficar no forno (com a porta sempre fechada) durante mais 65m.

14. Retirar do forno e deixar arrefecer 15m. Passar uma espátula fina/faca entre a crosta e a forma. Tapar com película aderente, sem encostar no bolo, e refrigerar por, pelo menos, 8h. O ideal seria refrigerar no mínimo 12h.

15. Fica melhor se for feito com 2 dias de antecedência.

16. Pode servir-se com molho, preferencialmente à base de frutos vermelhos.

17. Tirar do frigorífico 20m antes de ser servido. Corta-se melhor se se passar a faca por água fria (sacudir a água).

19. MOLHO:

20. Colocar morangos, sumo de limão e açúcar na cuba com o acessório misturador, V3, 60°C. Quando o açúcar estiver derretido e morangos amolecidos, adicionar a água com a Maizena dissolvida. Deixar engrossar um pouco.

21. Amassar um pouco parte dos morangos da mistura com o acessório de amassar, V8, se se quiser alguma textura, ou triturar tudo com a lâmina, fazendo um molho suave.
