

CHEESECAKE COM GELATINA DE GROSELHA E FRUTOS VERMELHOS



INGREDIENTES

- BASE
- 300 G DE BOLACHAS (USEI SPECULAAS)
- 120 G DE MANTEIGA, SEM SAL AMOLECIDA
- RECHEIO
- 300 G QUEIJO CREME TIPO PHILADELPHIA (RECEITA AQUI NO SITE)
- 1 IOGURTE GREGO NATURAL
- 200 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 6 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR
- 200ML DE NATAS
- 1 C. DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- COBERTURA:
- 1 SAQUETA DE PREPARADO DE GELATINA DE GROSELHA OU OUTRA DO VOSSO AGRADO (PREPARADA NO DIA ANTERIOR)
- FRUTOS VERMELHOS/SILVESTRES (CONGELADOS)

CONFEÇÃO

1. De véspera, prepare a saqueta de gelatina,, dissolvendo o conteúdo em 250ml de água a ferver. Mexa bem, até o pó ficar bem dissolvido e só depois deve juntar outros 250ml de água fria, mexendo novamente. Coloque-a num pirex redondo e leve ao frigorífico para que solidifique e ganhe consistência.
2. Triturar as bolachas na taça da Companion com a lâmina de amassar/triturar, juntamente com a manteiga, triturando na Velocidade 10 por 1 minuto ou até ficar tudo bem envolvido e a mistura se mostrar arenosa. Retire da taça e forre o fundo de uma forma de fundo amovível, pressionando bem a bolacha.
3. Entretanto, colocar numa tigela com água fria, as folhas de gelatina para demolhar e amolecerem.
4. Lave e limpe bem a taça da Companion e encaixe o acessório batedor. Junte as natas e a colher de sumo de limão e programar a Velocidade 7 por 3 minutos. Vá espreitando e, quando estiver quase em chantilly, junte o queijo creme, o iogurte, o açúcar em pó e a gelatina, bem escorrida e desfeita numa colher de água quente. Bata mais dois minutos na mesma velocidade, até tudo ficar bem envolvido e a mistura homogénea.
5. Verta para a forma sobre a base de bolacha, alise e leve ao frigorífico até solidificar (pelo menos 4 a 5 horas ou deixe durante a noite).
6. Desenformar com cuidado.
7. Corte com os cortadores de bolacha (eu usei em forma de coração e estrela), a gelatina entretanto solidificada e decore a superfície do cheesecake. Polvilhe com mais bolachas trituradas e decore com os frutos vermelhos a gosto.