Sobremesas

CHEESECAKE DE LEMON CURD (PALEO)

Receita de Fã
Médio
30 Min.
1-15 Doses

INGREDIENTES

- LEMON CURD (COBERTURA):
- 1/2 CHV SUMO DE LIMÃO (1 LIMÃO E MEIO)
- 3 OVOS À TEMP. AMBIENTE (USEI CASEIROS)
- 12 C SOPA DE MEL
- 5 C SOPA ÓLEO DE CÔCO DERRETIDO
- 1 PITADA DE SAL
- BASE (MASSA):
- 1 CHV (250 ML) DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 1/2 CHV (125 ML) DE FARINHA DE ARROZ
- 2 C SOPA DE FARINHA DE CÔCO (USEI ORIGENS BIO)
- 4 C SOPA DE MEL (OU MAPLE SYRUP)
- 1 C CHÁ DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 7 C SOPA DE MANTEIGA DERRETIDA
- 1 OVO (USEI CASEIRO)
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Lemon curd (cobertura):

3. 1. Coloque a Lâmina batedora na taça. Junte os ovos, o mel, o sumo de limão e o sal na vel 3, 30 graus, 5 minutos (para que incorpore bem).

4. 2. Junte o óleo de côco e programe vel 7, 60 graus, 5 minutos.

5. 3. Com a espátula faça descer o preparado e programe vel 5, 90 graus por 9 minutos e meio. Ao longo deste período, abra a taça e verifique a consistência do lemon curd que, no final, deve ficar agarrado à espátula mas sem pingar.

6. Nota: O lemon curd pode ser preparado de véspera. Se for o caso, guarde em recipiente de vidro hermético, no frigorífico. Depois, na hora de o colocar, leve 1 ou 2 minutos ao microondas para aquecer um pouco, facilitando a sua colocação no final.

8. Base (Massa):

9. 1. Coloque na taça a Lâmina de amassar/triturar e todos os ingredientes (excepto o ovo) na vel. 9 por 2 minutos. Descole das paredes com a espátula.

10. 2. Adicione o ovo e programe vel. 6, 30 minutos. Descole e repita Vel. 6 + 30 minutos.

11. 3. Coloque a massa em película aderente (em forma de bola) e leve ao frigorífico por 30 ou 40 minutos.

12. 4. Pré aqueça o forno a 180 graus. Corte um círculo de papel vegetal e forre o fundo de uma tarteira (usei de vidro, mas pode ser outra).

- RECHEIO:
- 1 PCT DE NATAS FRESCAS LONGA VIDA À TEMP. AMBIENTE
- 250 GR DE MASCARPONE À TEMP. AMBIENTE
- 2 C SOPA DE LIMÃO
- 1/4 CHV (60 ML) + 1 C SOPA DE AÇUCAR MASCAVADO
- 3 OVOS À TEMP. AMBIENTE (USEI CASEIROS)

13. 5. Espalhe a massa na tarteira com as mãos (é facilmente moldável) de forma uniforme, garantindo que fica com meio centímetro de altura no fundo e dos lados.

14. 6. Leve ao forno, até alourar. Não deixe muito tempo, porque ainda vai ao forno novamente.

15. Nota: Também pode fazer a massa de véspera. Antes de a colocar na tarteira, se achar necessário, leve-a (ainda embrulhada na película) 10 ou 20 segundos ao microondas para se moldar melhor.

17. Recheio:

18. 1. Coloque o acessório batedor e as natas na vel.7, por 1 minuto.

19. 2. Junte o mascarpone e programe vel. 7, 1 minuto.

20. 3. Adicione o sumo de limão, o sal e o açucar mascavado. Envolva na vel. 5, 1 minuto.

21. 4. Na vel. 5, deite um ovo e programe 30 segundos; depois o outro e novamente a mesma vel. e tempo e depois o último procedendo de igual modo, totalizando 1 minuto e meio na vel. 5.

22. 5. Deite o preparado em cima da massa e leve ao forno cerca de 40 minutos. Vigie porque queima as extremidades da base (massa) muito facilmente, coloque papel alumínio se necessário.

24. Finalização: Verta o lemon curd em cima da base e do recheio, alisando-o. Decore a gosto. Eu usei frutos vermelhos, para contrastar.

25. Deliciem-se! Sem culpa!

27. Receita adaptada à cici, baseada numa receita da página do facebook 3 para as 2.