

CHEESECAKE DE OREO



INGREDIENTES

- BASE:
- 2 PACOTES DE BOLACHA OREO (180 GR PARA A BASE, O RESTANTE PARA DECORAÇÃO)
- 100 GR MANTEIGA
- RECHEIO:
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 PACOTE DE NATAS FRESCAS, USEI LONGA VIDA
- 1 EMBALAGEM DE QUEIJO FRESCO, USEI MASCARPONE
- 5 FOLHAS DE GELATINA

CONFEÇÃO

1. Base:

2. * Coloque a gelatina em água para demolhar.

3. * Derreta a manteiga no microondas por uns segundos.

4. * Separe o creme das bolachas oreo, usei uma faca e fui raspando uma a uma.

5. * Coloque as bolachas na taça com acessório amassar/triturar e pique até ficarem em pó, função pulse ou Vel 8, 10 segundos.

6. * Retire da taça e pese 180 gr deste "pó" (o restante, reserve), coloque novamente na taça, junte a manteiga previamente derretida e envolva até ficar tipo crumble (granulado). Vel 5, 30 segundos (repita, se necessário).

7. * Verta este preparado numa forma de aro com fundo amovível e pressione com os dedos até preencher toda a base. Alise. Esta será a base do cheesecake. Leve ao frio.

9. Creme:

10. * Com taça bem seca, insira o batedor e adicione as natas bem frescas. Comece a bater as natas na vel 6 por 2 minutos, depois vel 7 mais 2 minutos e, por fim, vel 8 por mais 2 minutos (ou até ganharem a espessura desejada, mas cuidado para não virarem manteiga).

11. * Retire a água à gelatina e leve a derreter por uns segundos no microondas.

12. * Num recipiente envolva o leite condensado e o queijo mascarpone. Adicione esta mistura às natas e bata na vel 4 por 30 segundos.

13. * Junte a gelatina dissolvida, o recheio das bolachas oreo e programe vel 4 por mais 30 segundos. Repita, se achar

necessário (até ficar um creme homogêneo).

14. * Deite sobre o preparado da bolacha e decore polvilhando com o pó das bolachas que reservou.

15. * Leve ao frigorífico por 3 horas. Desenforme e deliciem-se.
