

CHEESECAKE DE CHOCOLATE E CARAMELO SALGADO



INGREDIENTES

- BASE
- 150 G DE BOLACHAS DE AVEIA
- 50 G DE MANTEIGA
- 30 G DE CHOCOLATE EM TABLETE
- RECHEIO
- 1 EMBALAGEM DE QUEIJO CREME
- 2 DL + 2 DL + 2 DL DE NATAS
- 200 G DE CHOCOLATE EM TABLETE
- 50 G + 25 G DE AÇÚCAR
- CARAMELO SALGADO
- 150 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 100 G DE NATAS
- 20 G DE MANTEIGA
- 1/2 COLHER (CHÁ) DE SAL

CONFEÇÃO

1. BASE:

2. Com a lâmina picadora, deitar no copo do robot as bolachas grosseiramente partidas e o chocolate partido em pedaços e o pulse durante 1 minuto.

3. Juntar a manteiga e programar a 70°C, durante 4 minutos, na velocidade 4 até formar uma pasta.

4. Espalhar no fundo de uma forma de aro amovível e pressionar. Levar ao frigorífico.

5. RECHEIO:

6. Partir o chocolate em pedaços para dentro do copo, adicionar 2 dl das natas e programar a 50°C, durante 3 minutos, na velocidade 3. Reservar.

7. Colocar o acessório batedor, juntar 2 dl de natas e colocar 2 minutos na velocidade 5.

8. Juntar o açúcar e ligar mais 1 minuto na velocidade 5.

9. Adicionar depois o queijo creme e ligar mais 1 minuto na velocidade 4. Adicionar o chocolate derretido e ligar mais 1 minuto na velocidade 4. Reservar.

10. Sem lavar o copo, com o acessório batedor, adicionar 2 dl de natas e 25 g de açúcar, e mexer durante 3 minutos na velocidade 5.

11. Dispor os dois cremes intercalados na forma, sobre a base de bolacha, e levar ao frio pelo menos 4 horas (idealmente durante a noite).

12. CARAMELO SALGADO

13. Colocar todos os ingredientes indicados no copo, à exceção do sal, e programe a 60°C, durante 3 minutos, na velocidade 4.

14. Juntar o sal e mexer durante mais 1 minuto.

15. Na hora de servir, desenforme o cheesecake e regue com o caramelo salgado.
