

CHEESECAKE DE LIMÃO



INGREDIENTES

- 500 G DE QUEIJO MASCARPONE
- 200 G DE BOLACHAS MARIA
- 200 G CURD LIMÃO
- 120 G DE MANTEIGA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 4 OVOS GRANDES

CONFEÇÃO

1. Parta as bolachas em pedaços, deite-os para a taça do robot com a lâmina picadora e dê uns toques no Turbo e Pulse (vel 12 e 13) até que fiquem em pó. Retire e deite para uma tigela.

2. Deite a manteiga para a taça agora com a lâmina para amassar/triturar e programe a 80°C, durante 3 minutos, na velocidade 5. Junte à tigela com a bolacha e misture bem. Forre depois o fundo e os lados de uma forma de fundo amovível com esta mistura, pressionando bem com as costas de uma colher.

3. Lave e limpe muito bem a taça, mantenha a lâmina para amassar/triturar, deite-lhe o queijo mascarpone e o leite condensado e programe durante 40 segundos na velocidade 10. Programe depois na velocidade 7 durante 1,5 minutos e vá deitando um ovo de cada vez pelo orifício da tampa de vapor.

4. Verta para a forma e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 40 minutos. Espete um palito para verificar a cozedura, retire do forno, desenforme, deixe arrefecer, depois barre com o curd de limão e sirva decorado a gosto ou como vê na foto.

5. Curd limão:
<https://receitas.moulinex.pt/companion/receita/2235-Molhos-Curd-de-limao>

6. Nota: pode ser colocada outra compota para dar outro sabor
