Sobremesas

CHEESECAKE DE MORANGO

Receita de Fã
Médio
45 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- BASE
- * 1 PACOTE DE BOLACHA MARIA
- * 100GRS DE MANTEIGA
- RECHEIO:
- * 2 EMBALAGENS QUEIJO CREME
- *4 DL NATAS
- * 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- * 4 FOLHAS DE GELATINA
- COBERTURA COLOQUEI COMPOTA DE MORANGO

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório “amassar/triturar” coloque as bolachas e triture 20seg na vel 12.
2. De seguida adicione a manteiga e programa 3 min, a 60° , na velocidade 7. Retire e forre o fundo de uma forma de fundo amovível e reserve no frio
3. Coloque as folhas de gelatinas num recipiente com água fria para hidratar
4. Com a taça limpa, coloque o acessório “batedor” e junte as natas e bata na vel 4 até ficarem firmes.
5. Depois adicione o leite condensado e programe mais 30seg na velocidade 4 para envolver.
6. Esprema bem a gelatina e leve durante 20seg ao micro-ondas para derreter
7. Troque para o acessório “ amassar/triturar” e, de seguida, junte a gelatina e o queijo creme e programe 7 minutos, a 90 graus na velocidade 5. Depois deite este preparado sobre a base.
8. Deixe arrefecer uns min e depois leve ao frigorífico.
9. Na altura de servir cubra com a compota