

CHEESECAKE FRUTOS SILVESTRES



INGREDIENTES

- BASE
- 200G DE BOLACHA MARIA
- 80G DE MANTEIGA OU MARGARINA À TEMPERATURA AMBIENTE
- CREME
- 3 SAQUETAS DE CUAJADA ROYAL
- 400ML DE NATAS MAGRAS (2 PACOTINHOS)
- 600ML DE LEITE
- 150G DE QUEIJO CREME (PHILADELPHIA OU EQUIVALENTE)
- 7 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 80G DE FRUTOS SILVESTRES
- COBERTURA
- 100G DE FRUTOS SILVESTRES
- 80G DE AÇÚCAR
- 1 FOLHA DE GELATINA

CONFEÇÃO

1. Base:

2. Colocar as bolachas partidas em pedaços na taça da CC e triturar 15 seg., vel 8. Juntar a manteiga partida em cubinhos e misturar 15 seg., vel 6. Retirar do copo e forrar o fundo de uma forma de fundo amovível calcando bem. Colocar a forma no congelador enquanto se preparar o creme.

4. Creme:

5. Triturar os frutos vermelhos ainda congelados uns segundos na vel. 9. Retirar e reservar. Sem lavar a taça, colocar no copo as natas, o leite, o açúcar e a cuajada e programar 12 min., temp. 90, vel. 4. Terminado o tempo, juntar o queijo creme e os frutos triturados e misturar 15 seg., vel. 6. Verter o preparado na forma, deixar arrefecer um pouco e levar ao frigorífico até solidificar.

7. Cobertura:

8. Colocar os frutos na taça juntamente com o açúcar e tritura 10 seg., vel. 7. Programar de seguida 4 min., temp. 50, vel. 5. Enquanto isso demolhar a folha de gelatina num pouco de água (apenas a suficiente para cobrir). Quando estiver mole, levar ao micro-ondas cerca de 10 seg., sem deixar ferver.

9. Pelo buraco da tampa e através de um passador de rede fina, juntar a gelatina e misturar uns segundos na vel. 4. Retirar o copo da base e deixar arrefecer um pouco. De seguida colocar sobre o creme. Levar ao frio para solidificar.

11. Manter no frigorífico até à hora de servir. Antes de levar para a mesa, decorar com frutos silvestres a gosto, mesmo congelados (que eles descongelam num ápice!).
