Sobremesas Bolos

Receita de Cheesecake de Frutos Vermelhos

35 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

PARA O CHEESECAKE:

1 pacote de bolacha maria

150 g de manteiga derretida

1 embalagem de Natas LONGA VIDA

200 g de queijo creme

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

6 folhas de gelatina incolor

PARA A CALDA DE FRUTOS VERMELHOS:

100 ml de água

70 g de açúcar

100 g de frutos vermelhos

Informação nutricional

Energia	472,4 kcal	24%*
Proteínas	8,2 g	16%*
Lípidos	23,1 g	33%*
Hidratos de Carbono	48,4 g	19%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Demolhar as folhas de gelatina em água fria, introduzindo-as uma a uma.
2. Na picadora triturar as bolachas e juntar-lhe a manteiga aos poucos, mexendo até ficar +- homogéneo.
3. Colocar um aro num prato e cobrir o fundo com o preparado da bolacha, pressionando bem.
4. Bater as natas com o queijo creme e o leite condensado. Quando estiver espesso, derreter as folhas de gelatina espremidas (num tachinho ou 30 segundos no microondas).

5. Juntar ao preparado e deitar nos aros deixando cerca de 1cm livres. Levar ao frio até endurecer.

6. Para a calda de frutos vermelhos, ferva o açúcar com a água até fazer ponto pérola. Juntar os frutos vermelhos e deixar ferver mais 3 minutos.

7. Retirar do lume e deitar arrefecer completamente. Deitar por cima do cheesecake, depois de desenformado.