



Sobremesas

Doces de Colher

## Cheesecake de Chocolate

🕒 45 min.

🔒 Médio

🍴 Moderado

🍴 4 doses

### Ingredientes

150 g de bolachas digestive  
30 g de cacau em pó NESTLÉ  
1 c. de chá de canela em pó  
20 g de açúcar mascavado  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
150 g de queijo creme  
150 g de queijo mascarpone  
30 g de cacau em pó NESTLÉ  
3 ovos  
1 c. de chá de extrato de baunilha  
90 g de açúcar de coco ou mascavado

### Informação nutricional

|                            |            |       |
|----------------------------|------------|-------|
| <b>Energia</b>             | 778,9 kcal | 39%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 54,6 g     | 109%* |
| <b>Lípidos</b>             | 49,8 g     | 71%*  |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 66,2 g     | 25%*  |

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

### Preparação

- 1 Base de biscoito: Coloque no processador de alimentos, as bolachas digestive, o açúcar mascavado, a canela e o cacau em pó, até tudo ficar bem misturado.
- 2 Adicione a manteiga gelada e cortada em cubos e triture novamente para misturar.
- 3 Forre uma forma pequena de fundo amovível com a mistura de bolacha e manteiga, pressionando bem. Reserve no frigorífico.
- 4 Pré-aqueça o forno a 160°C. Coloque no processador, todos os ingredientes do recheio e misture bem por cerca 2 minutos, na velocidade média. Despeje o creme sobre a base de chocolate e alise a superfície. Leve

ao forno por cerca de 30 minutos. Para evitar que rache, desligue o forno e deixe a porta entreaberta com o cheesecake lá dentro, até este arrefecer completamente.

- 5 Leve ao frigorífico por 4 a 6 horas, ou deixe de um dia para o outro. Sirva polvilhado com chocolate em pó e os coblets. Sirva frio ou à temperatura ambiente, retirando do frio 30 minutos antes de servir.