Sobremesas | Doces de Colher

Cheesecake de Chocolate, Banana e Citrinos

70 min. | Médio | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 170 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 12 biscoitos de manteiga
- 400 g de queijo fresco batido (fromage blanc)
- 70 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 3 ovos
- 2 c. de sopa de açúcar
- 1 banana
- 1 raspa de limão
- 1 raspa de laranja
- 100 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	344,4 kcal	17%*
Proteínas	8,6 g	17%*
Lípidos	19,1 g	27%*
Hidratos de Carbono	29,0 g	11%*

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

Preparação

1. Numa tigela, esfarele os biscoitos e adicione a manteiga derretida. Misture e cubra o fundo de uma forma de fundo amovível, calcando. Coloque no frigorífico durante uma hora.
2. Pré-aqueça o forno a 160°C. Numa tigela, misture o queijo fromage blanc, a farinha, o açúcar, as gemas e a raspa de citrinos.
3. Bata as claras em castelo e misture-as delicadamente no preparado. Verta sobre a base de biscoito e deixe cozer no forno durante 40 minutos. Deixe arrefecer.
4.

Prepare a ganache: aqueça as natas no micro-ondas e verta-as sobre o chocolate partido em pedaços. Misture.

5 Coloque sobre o bolo pequenos pedaços de banana e coloque por cima a ganache. Leve ao frigorífico 2 horas.