

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

Energia	778,9 kcal	39%*
Proteínas	54,6 g	109%*
Lípidos	49,8 g	71%*
Hidratos de Carbono	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 160ºC. 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.