

Sobremesas Bolos

# Cheesecake de Chocolate com Framboesas

30 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

70 g de manteiga
50 g de açúcar
200 g de queijo branco para barrar
125 g de framboesas
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
50 ml de leite gordo
175 g de bolachas tipo maria
400 ml de Natas LONGA VIDA
2 saquetas de coalhada

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 489,1 kcal | 24%* |
| **Proteínas** | 7,3 g | 15%* |
| **Lípidos** | 25,3 g | 36%* |
| **Hidratos de Carbono** | 37,7 g | 15%* |

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

## Preparação

1. Forre a base de uma forma (de abertura lateral) com 20 cm de diâmetro, com papel vegetal próprio para forno.
2. Derreta a manteiga no micro-ondas, misture com as bolachas trituradas e as 2 colheres de sopa de leite.
3. Deite o preparado na forma e pressione com as costas de uma colher para formar uma camada uniforme. Leve ao frigorífico.
4. Aqueça numa caçarola, em lume brando, 300 ml de natas, o açúcar, o queijo e o chocolate partido e vá mexendo sempre até derreter.
5. Misture a coalhada com o resto das natas e 50 ml de leite. Envolva e mexa durante alguns minutos até começar a engrossar ligeiramente. Junte ao preparado anterior.

6 Deite a mistura na forma e coloque de novo no frigorífico cerca de 4 horas.

7 Desenforme e coloque por cima as framboesas.