

Sobremesas | Doces de Colher

Cheesecake de Chocolate com Cobertura

30 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

- 75 g de manteiga
- 75 ml de leite
- 75 g de açúcar
- 400 g de queijo branco pasteurizado
- 240 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 400 ml de Natas LONGA VIDA
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 175 g de bolachas tipo maria
- 2 saquetas de coalhada

Informação nutricional

Energia	544,0 kcal	27%*
Proteínas	8,5 g	17%*
Lípidos	26,6 g	38%*
Hidratos de Carbono	38,3 g	15%*

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

Preparação

1. Forre a base de uma forma (de preferência forma de mola com cerca de 20 cm) com papel vegetal (para culinária).
2. Derreta a manteiga no micro-ondas e misture com a bolacha triturada.
3. Espalhe a mistura de bolacha na base da forma e pressione com as costas de uma colher para formar uma camada uniforme. Guarde no frigorífico.
4. Leve a lume brando 400 ml de natas, o açúcar, o queijo, 240 g de chocolate partido e mexa sempre até este derreter.

5 Misture a coalhada com o leite. Incorpore no preparado anterior mexa durante alguns minutos até que comece a engrossar ligeiramente.

6 Deite a mistura na forma e coloque no frigorífico durante no mínimo 4 horas.

7 COBERTURA: Leve ao lume 100 ml de natas até ferver. Fora do lume, adicione 100 g de chocolate partido e misture até que este dissolva.

8 Retire o cheesecake do frigorífico e desenforme. Deite a cobertura por cima e coloque de novo no frigorífico, no mínimo mais 30 minutos.