

Sobremesas Bolos

Cheesecake Dois Leites

90 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

PARA A BASE:
250 g de bolachas de chocolate tipo wafer
120 g de manteiga sem sal derretida
1 c. de chá de cacau em pó
PARA O RECHEIO:
2 pacotes de Natas LONGA VIDA
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
400 g de queijo creme
1 c. de chá de essência de baunilha
2 c. de sopa de água
8 folhas de gelatina
amendoim picado q.b.

Informação nutricional

Energia	585,4 kcal	29%*
Proteínas	10,5 g	21%*
Lípidos	26,6 g	38%*
Hidratos de Carbono	60,1 g	23%*

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

Preparação

1. Base:Triturar as bolachas num processador de alimentos até ficarem em pó.
2. Numa tigela misturar as bolachas em pó, a manteiga e o cacau em pó.
3. Colocar um aro sobre o prato de serviço, ou untar uma forma de mola e forrar a base com papel vegetal.

4 Dispor a massa de bolacha no prato ou na forma e pressionar bem o preparado por toda a base, devendo ficar uniforme, reservar no frigorífico. Recheio: Reservar 4 colheres de leite condensado cozido.

5 Numa tigela bater o leite condensado tradicional, o queijo creme e a baunilha até obter uma mistura cremosa e estar tudo bem ligado.

6 Colocar as folhas de gelatina numa taça grande com água fria durante 5 minutos, espremer e levar ao lume em banho-maria juntamente com as duas colheres de sopa de água até estarem derretidas.

7 Bater as natas em neve, devem ficar bem firmes.

8 Envolver as natas na mistura de queijo com ajuda de uma espátula com movimentos suaves, acrescentar a gelatina derretida e envolver novamente.

9 Dividir o preparado anterior em dois, e a um deles misturar muito bem o leite condensado cozido.

10 Dispor a camada de leite condensado cozido sobre a base de bolachas e verter as 4 colheres de leite condensado sobre esta camada, com ajuda de um garfo criar um swirl.

11 Verter a mistura de leite condensado tradicional sobre a camada anterior.

12 Levar ao frigorífico durante 12 horas.

13 Cerca de 30 minutos antes de servir o cheesecake colocar no congelador.

14 Desenformar, e cobrir com os amendoins picados.