

Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Cheesecake de Chocolate com Natas LONGA VIDA

80 min. | Médio | Económico | 8 doses

## Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
20 biscoitos tipo spéculoos
2 ovos
1 gema de ovo
100 ml de Natas LONGA VIDA
70 g de açúcar em pó
50 g de farinha
40 g de manteiga
1 casca de limão
400 g de queijo creme

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 447,4 kcal | 22%* |
| **Proteínas** | 9,5 g | 19%* |
| **Lípidos** | 29,0 g | 41%* |
| **Hidratos de Carbono** | 30,5 g | 12%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno a 150°C.
2. Cubra o fundo da sua forma com um disco de papel vegetal.
3. Numa caçarola, em lume brando, derreta o chocolate partido em pedaços e a manteiga.
4. Numa tigela, esmigalhe bem as bolachas, adicione a manteiga e o chocolate derretido e misture rápidamente. Forre o fundo da sua forma. Coloque no frigorífico.

5 Noutra tigela, misture as gemas de ovo com o açúcar até que a mistura fique cremosa. Adicione a casca de limão, o queijo creme, as natas e a farinha. Misture.

6 Bata as claras em castelo bem firme. Adicione-as ao preparado e envolva suavemente.

7 Verta sobre a forma previamente coberta com o preparado das bolachas. Leve ao forno entre 55 min a 1 hora.

8 Deixe arrefecer. Coloque no frigorífico durante 3 horas, no mínimo.

9 Desenforme, coloque num prato e sirva frio.