

Sobremesas Bolos

Cheesecake de Chocolate

38 min. Médio Moderado 12 doses

Ingredientes

500 g de queijo creme
100 g de açúcar
sumo de 1 limão
raspa de casca de 1 limão
5 gemas de ovo
40 g de cacau em pó
180 g de bolacha maria (esmigalhada)
5 g de manteiga (derretida)
2 dl de água
3 claras de ovo

Informação nutricional

Energia	246,1 kcal	12%*
Proteínas	7,4 g	15%*
Lípidos	14,1 g	20%*
Hidratos de Carbono	22,5 g	9%*

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

Preparação

1. Ligue o forno a 160° C.
2. Bata o queijo com o açúcar, até obter um creme fofo.
3. Adicione e misture-lhes metade da raspa e o sumo do limão, bem como as gemas.
4. Junte o cacau em pó e bata.

5 Coloque um aro no prato de servir.

6 Para preparar a base do cheesecake, esmigalhe a Bolacha Maria e misture muito bem a manteiga, até obter um bolo consistente.

7 Corte o mesmo em fatias e humedeça-as no café SICAL.

8 Introduza-as no aro e preencha com o creme.

9 Leve a meio do forno, em banho-maria, durante 35 minutos.

10 Retire, deixe arrefecer e retire cuidadosamente o aro.

11 Leve o cheesecake ao frigorífico, durante três horas.

12 Prepare a cobertura: Bata as claras; junte-lhes o açúcar e bata até obter um merengue firme.

13 Cubra a superfície do cheesecake com este merengue e decore-o a gosto com top de chocolate.