

Sobremesas Bolos

Cheesecake Red Velvet

35 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

225 g de bolachas de cacau
100 g de manteiga
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
350 g de queijo mascarpone (100g para decoração)
7 folhas de gelatina incolor
1/2 c. de café de corante alimentar vermelho
125 g de frutos silvestres

Informação nutricional

Energia	975,8 kcal	49%*
Proteínas	11,7 g	23%*
Lípidos	55,4 g	79%*
Hidratos de Carbono	77,1 g	30%*

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

Preparação

1. Começe por hidratar as folhas de gelatina, colocando-as uma a uma num prato fundo com água fria.
2. Derreta a manteiga e reserve.
3. Triture as bolachas num robot de cozinha e adicione a manteiga derretida, mexendo, para ficar uma massa compacta.
4. Coloque um aro de metal num prato e encha o fundo com as bolachas com a mateiga, pressinonado bem, com a ajuda da mão ou de uma colher.
5. Bata as natas com o queijo até ficar duro, acrescente o Leite Condensado e o corante alimentar.

6 Escorra bem as folhas de gelatina e derreta-as no microondas ou num tacho, em lume brando.

7 Com a batedeira em movimento, adicione a gelatina derretida e bata por 20 segundos.

8 Coloque o preparado no aro e leve ao frio até prender durante 3 horas.

9 Com um garfo, mexa bem os 100g de mascarpone restantes e coloque-os num saco de pasteleiro, com um bico frisado.

10 Assim que desenformar o cheesecake, com a ajuda de uma faca afiada, decore a superfície com montinhos de mascarpone e com os frutos silvestres.