



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

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

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

### Preparação

- 1 Comece 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 manteiga, pressionado 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.