



Receitas de Sobremesas

Doces de Colher

Cheesecake de Caramelo, Chocolate e Coco

🕒 270 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 8 doses

Ingredientes

240 g de bolacha maria integral
130 g de manteiga derretida
2 c. de sopa de coco ralado
1 lata de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ
500 g de queijo mascarpone
250 g de queijo quark
5 folhas de gelatina
1 pitada de sal
40 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
leite q.b.
raspas de chocolate negro e lascas de coco para decorar/servir q.b.

Informação nutricional

Energia	614,8 kcal	31%*
Proteínas	13,6 g	27%*
Lípidos	37,5 g	54%*
Hidratos de Carbono	55,6 g	21%*

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

Preparação

- 1** Comece por preparar a base de bolacha: pique grosseiramente as bolachas, junte-lhes a manteiga derretida e o coco ralado e envolva bem.
- 2** Forre com esta mistura o fundo de uma forma redonda de fundo amovível com cerca de 26 cm de diâmetro (se usar uma forma mais pequena, pode reduzir um pouco as quantidades da base de bolacha).
- 3** Coloque a gelatina a hidratar num prato fundo com água.
- 4** Com a batedeira elétrica, bata bem o leite condensado cozido. Junte os queijos e bata bem até obter uma mistura uniforme e macia.
- 5** Junte uma pitada de sal e, por fim, a gelatina entretanto escorrida e derretida. Misture bem.
- 6** Verta para a forma e alise com uma espátula.
- 7** Parta o chocolate aos pedaços e leve a derreter numa tacinha no micro-ondas com cerca de 2 colheres de sopa de leite. Mexa bem e se achar que está muito espesso junte mais um pouco de leite.
- 8** Verta o chocolate de forma livre no topo do cheesecake – use um palito para espalhar o chocolate e dar-lhe umas formas irregulares.
- 9** Tape a forma com película aderente ou papel de alumínio e leve ao frio, idealmente de um dia para o outro.
- 10** Retire do frio imediatamente antes de servir.
- 11** Pode decorar o cheesecake, ou cada fatia, com raspas de chocolate e lascas de coco.