

Receitas em vídeo | Sobremesas

Cheesecake de Requeijão com Doce de Abóbora

100 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

PARA A BASE:
250 g de bolacha tipo maria torrada
130 g de manteiga
raspa de 1 limão
PARA O CHEESECAKE:
200 g de requeijão
200 g de mascarpone
180 ml de mel
raspa de 1 limão
sumo de 1/2 limão
1 c. de sopa de farinha maizena
4 ovos
PARA A COBERTURA:
doce de abóbora q.b.
nozes q.b.

Informação nutricional

Energia	530,3 kcal	27%*
Proteínas	8,3 g	17%*
Lípidos	34,2 g	49%*
Hidratos de Carbono	48,5 g	19%*

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

Preparação

1. Comece por triturar a bolacha e derreter a manteiga. Depois junte a manteiga à bolacha assim como a raspa do limão.
2. Forre uma forma de 20 cm (com aro amovível) com a bolacha. Forre a base e um pouco das laterais da forma. Leve a forma ao frio cerca de 30 minutos.

3 Prepare depois o creme. Numa tigela bate-se o requeijão com o queijo mascarpone. Adiciona-se depois o sumo e raspa de limão, assim como o mel. Mistura-se tudo muito bem.

4 Numa taça coloca-se uma colher de sopa de amido de milho e dissolve-se num pouco de água fria (+- 3 colheres sopa). Adiciona-se posteriormente ao preparado do queijo.

5 Após misturar tudo muito bem acrescenta-se os 4 ovos bem batidos. Bate-se tudo muito bem e disponha o preparado na forma por cima de bolacha.

6 Envolve-se a parte de baixo da forma com 2 folhas de papel de alumínio, por forma a não entrar água quando for a cozer em banho-maria.

7 Leva-se o cheesecake ao forno que já foi pré-aquecido a 180ºC. Será cozido em banho-maria num tabuleiro com cerca de 2 ou 3 cm de água quente.

8 O cheesecake levará cerca de 1h30m a 2h00m a cozer em forno à temperatura de 180ºC. Pode-se verificar se está cozido ao abanar um pouco a forma e verificar que o creme já solidificou (no meio fica sempre um pouco mais mole).

9 Retire do forno e deixe arrefecer totalmente antes de retirar da forma. Barre o topo do cheesecake com doce de abóbora e polvilhe e decore com nozes a gosto. Nota: caso verifique que aquando a cozedura o cheesecake está a ficar com muita cor coloque uma folha de papel de alumínio por cima da forma evitar assim que fique com cor mais acastanhada.