



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Cheesecake de Amoras

90 min.

Médio

Económico

4 doses

### Ingredientes

200 g bolacha maria  
50 g de manteiga  
200 g queijo creme  
150 g açúcar  
1 c. de chá açúcar baunilhado  
5 folhas gelatina incolor  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
2 c. de sopa sumo de limão  
250 g amoras congeladas  
120 g açúcar  
4 c. de sopa de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	899,8 kcal	45%*
<b>Proteínas</b>	12,9 g	26%*
<b>Lípidos</b>	29,1 g	42%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	124,8 g	48%*

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

### Preparação

- 1 Trituras as bolachas. Juntar as bolachas com a manteiga. Misturar até obter uma mistura com aspeto de areia grossa. Colocar um aro de semifrio (de 20 cm) sobre o prato de servir. Colocar a mistura das bolachas dentro do aro, de modo a cobrir uniformemente o fundo e pressionar.
- 2 Numa taça, juntar o queijo creme com os iogurtes e o açúcar. Bater com a batedeira até obter um creme liso e brilhante.
- 3 Colocar as folhas de gelatina de molho em água fria. Bater as natas Longa Vida com uma colher de sopa de sumo de limão até ficarem bem firmes. Escorrer as folhas de gelatina e dissolve-las em 3 colheres de sopa de leite quente.

- 4 Deixar arrefecer um pouco e juntar à mistura do queijo creme. Misturar muito bem com uma vara de arames. Em seguida, envolver suavemente as natas na mistura do queijo. Com cuidado verter o creme preparado para dentro do aro. Levar ao frigorífico até solidificar.
- 5 Num tachinho colocar as amoras, uma colher de sopa de sumo de limão e quatro colheres de sopa de água e levar ao lume. Deixar cozinhar em lume brando até as amoras ficarem desfeitas e espesso.
- 6 Retirar do lume e triturar com uma varinha mágica. Deixar arrefecer completamente. Na altura de servir, retirar o cheesecake do frigorífico e com cuidado retirar o aro. Espalhar a cobertura de amoras sobre o cheesecake.