

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

## Cheesecake de Chocolate

 80 min. Médio Económico 8 doses

### Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 20 biscoitos tipo spéculoos
- 2 ovos
- 1 gema de ovo
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 70 g de açúcar em pó
- 50 g de farinha
- 40 g de manteiga
- 1 casca de limão
- 400 g de queijo creme

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	447,4 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	9,5 g	19%*
<b>Lípidos</b>	29,0 g	41%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,5 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno a 150°C.
- 2 Cubra o fundo da sua forma com um disco de papel vegetal.
- 3 Numa caçarola, em lume brando, derreta o chocolate partido em pedaços e a manteiga.
- 4 Numa tigela, esmigalhe bem as bolachas, adicione a manteiga e o chocolate derretido e misture rapidamente. Forre o fundo da sua forma. Coloque no frigorífico.

- 5 Noutra tigela, misture as gemas de ovo com o açúcar até que a mistura fique cremosa. Adicione a casca de limão, o queijo creme, as natas e a farinha. Misture.
- 6 Bata as claras em castelo bem firme. Adicione-as ao preparado e envolva suavemente.
- 7 Verta sobre a forma previamente coberta com o preparado das bolachas. Leve ao forno entre 55 min a 1 hora.
- 8 Deixe arrefecer. Coloque no frigorífico durante 3 horas, no mínimo.
- 9 Desenforme, coloque num prato e sirva frio.