

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Cheesecake de Chocolate com Natas LONGA VIDA

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

Energia	447,4 kcal	22%*
Proteínas	9,5 g	19%*
Lípidos	29,0 g	41%*
Hidratos de Carbono	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 rápidamente. 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.