



Sobremesas

Doces de Colher

Cheesecake de Chocolate, Banana e Citrinos

70 min.

Médio

Económico

10 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
12 biscoitos de manteiga
400 g de queijo fresco batido (fromage blanc)
70 g de manteiga
50 g de farinha
3 ovos
2 c. de sopa de açúcar
1 banana
1 raspa de limão
1 raspa de laranja
100 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 344,4 kcal | 17%* |
| Proteínas | 8,6 g | 17%* |
| Lípidos | 19,1 g | 27%* |
| Hidratos de Carbono | 29,0 g | 11%* |

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

Preparação

- 1 Numa tigela, esfarele os biscoitos e adicione a manteiga derretida. Misture e cubra o fundo de uma forma de fundo amovível, calcando. Coloque no frigorífico durante uma hora.
- 2 Pré-aqueça o forno a 160°C. Numa tigela, misture o queijo fromage blanc, a farinha, o açúcar, as gemas e a raspa de citrinos.
- 3 Bata as claras em castelo e misture-as delicadamente no preparado. Verta sobre a base de biscoito e deixe cozer no forno durante 40 minutos. Deixe arrefecer.

4

Prepare a ganache: aqueça as natas no micro-ondas e verta-as sobre o chocolate partido em pedaços. Misture.

- 5 Coloque sobre o bolo pequenos pedaços de banana e coloque por cima a ganache. Leve ao frigorífico 2 horas.