



Sobremesas

Doces de Colher

Cheesecake de Chocolate com Cobertura

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

Ingredientes

75 g de manteiga
75 ml de leite
75 g de açúcar
400 g de queijo branco pasteurizado
240 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
400 ml de Natas LONGA VIDA
100 ml de Natas LONGA VIDA
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
175 g de bolachas tipo maria
2 saquetas de coalhada

Informação nutricional

Energia	544,0 kcal	27%*
Proteínas	8,5 g	17%*
Lípidos	26,6 g	38%*
Hidratos de Carbono	38,3 g	15%*

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

Preparação

- 1 Forre a base de uma forma (de preferência forma de mola com cerca de 20 cm) com papel vegetal (para culinária).
- 2 Derreta a manteiga no micro-ondas e misture com a bolacha triturada.
- 3 Espalhe a mistura de bolacha na base da forma e pressione com as costas de uma colher para formar uma camada uniforme. Guarde no frigorífico.
- 4 Leve a lume brando 400 ml de natas, o açúcar, o queijo, 240 g de chocolate partido e mexa sempre até este derreter.

- 5 Misture a coalhada com o leite. Incorpore no preparado anterior mexa durante alguns minutos até que comece a engrossar ligeiramente.
- 6 Deite a mistura na forma e coloque no frigorífico durante no mínimo 4 horas.
- 7 COBERTURA: Leve ao lume 100 ml de natas até ferver. Fora do lume, adicione 100 g de chocolate partido e misture até que este dissolva.
- 8 Retire o cheesecake do frigorífico e desenforme. Deite a cobertura por cima e coloque de novo no frigorífico, no mínimo mais 30 minutos.