CHEESECAKE DE MARACUJÁ COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 g de biscoito maisena

100 g de manteiga ou margarina

RECHEIO:

Recheio:3 ovos

1 lata de leite condensado

250 g de ricota amassada

200 ml de requeijão

100 ml de suco de maracujá

COBERTURA:

Cobertura:15 g de manteiga

70 ml de conhaque

100 ml de creme de leite

200 ml de leite condensado

300 g de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador, triture o biscoito e transfira-o para uma tigela.

Em seguida, adicione a manteiga e mexa com a ponta dos dedos até ficar uma farofa homogênea.

Com a farofa que formou, forre o fundo e as laterais de uma forma de 22 cm de diâmetro, apertando com uma colher.

Leve a massa à geladeira por 15 minutos e, enquanto isso, preaqueça o forno.

RECHEIO:

Recheio:No liquidificador, bata os ingredientes do recheio até obter uma consistência cremosa.

Coloque o recheio sobre a massa na forma e leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Após esse tempo, retire do forno e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma frigideira grande, derreta a manteiga.

Em seguida, adicione o conhaque e flambe.

Antes de evaporar todo álcool, acrescente o creme de leite e mexa.

Reduza o fogo e acrescente o leite condensado, mexendo bem.

Logo após, adicione o achocolatado e mexa até ficar uniforme (se quiser um sabor mais amargo, substitua uma parte do achocolatado por chocolate em pó).

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe a cobertura sobre o cheesecake.

Leve à geladeira por, no mínimo, 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14728-cheesecake-de-maracuja-com-calda-de-chocolate.html