

# CHEESECAKE DA HELO

## INGREDIENTES

### Massa

1 pacote de biscoito maisena

100 g de manteiga light

### Recheio

3 caixinhas de cream chesse

1 lata de leite condensado

4 ovos

### Calda de frutas vermelhas

1 xícara de morangos

1 xícara de amoras ou framboesas

1 xícara de água

2 colheres (sopa) conhaque ou rum

## MODO DE PREPARO

Bata os biscoitos no liquidificador até virar uma farofa

Misture a manteiga levemente derretida, até virar uma pasta de fácil manuseio, sem grudar entre os dedos

Reserve

### Recheio

Se quiser, pode colocar algumas gotinhas de baunilha

### Calda

Pique os morangos, amoras ou framboesas e refogue em fogo baixo, acrescentando a água aos poucos

Coloque o açúcar, também aos poucos, e deixe as frutas cozinharem até ficarem bem moles, em consistência de uma calda espessa

Por fim, coloque o conhaque ou rum e espere evaporar

Prove e regule o açúcar, se necessário

Reserve até esfriar

### Montagem

Unte com manteiga e farinha uma forma própria para tortas com até 26 cm de diâmetro

Forre a base da forma com o biscoito moído fazendo uma camada de cerca de 0,5 cm

Forre as laterais com papel manteiga e deixe bem preso na lateral

Despeje o recheio na forma e dê suaves batidinhas para tirar as bolhas da torta

Observe se as laterais estão desgrudadas do papel manteiga

Retire a torta do forno e deixe esfriar

Desenforme com cuidado e tire o papel manteiga suavemente

Coloque a calda por cima de toda a torta e leva a geladeira por 1 hora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1735-cheesecake-da-helo.html>