

TORTA CHEESECAKE FALSO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

BASE:

Base: 2 pacotes de bolacha maisena (preferencialmente sabor chocolate)

6 colheres de manteiga

3 colheres de açúcar

2 colheres de chocolate em pó (caso use bolacha maisena comum)

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de creme de leite fresco

1 lata de leite condensado

1 queijo minas sem sal ou tipo ricota (mais ou menos 500 g)

1 copo de iogurte natural

4 colheres de açúcar

2 colheres (sopa) de essência de baunilha

10 paçocas tipo "rolha"

50 ml de leite fresco

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

3 colheres de chocolate em pó

3 paçocas tipo "rolha"

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Triture no processador (ou liquidificador) as bolachas maisena, o açúcar e a manteiga derretida (caso não encontre a maisena de chocolate, acrescente também o chocolate em pó).

Bater até ficar uma farofa bem misturada.

Se usar o liquidificador será necessário triturar pouco a pouco e reduzir os pedaços maiores na mão mesmo.

Forre a base e 1/3 das laterais da forma removível com esta mistura e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata até o ponto de chantili o creme de leite e 2 colheres de açúcar e reserve.

Bata o queijo minas/ricota com 2 colheres de açúcar (por isso é falso cheese cake - pois não usa o cream cheese) até ficar uma mistura bem cremosa.

Se necessário usar aos poucos o leite (50 ml), pois o queijo minas/ricota varia de textura e deve ficar bem cremoso.

Adicione nesta mistura o leite condensado e a baunilha e misture bem.

Acrescente as 10 paçoquinhas esfareladas a esta massa e misture bem.

Junte o chantili reservado e misture delicadamente (para ficar bem aerado).

Coloque a mistura final na forma, cubra com filme plástico e leve ao freezer para ficar firme (mais ou menos 45 min).

COBERTURA:

Cobertura: Enquanto a massa fica firme vamos fazer a cobertura que é de brigadeiro simples mesmo.

Se quiser inovar e fazer mais cremoso acrescente (não está na lista de ingredientes) 1/2 lata de creme de leite a mistura antes de ir ao fogo.

Dissolva as 2 colheres de manteiga numa panela.

Acrescente o leite condensado e o chocolate em pó.

Mexa sem parar até aparecer o fundo da panela.

Pronto, deixe esfriar, se ficar muito duro acrescente um pouco de leite fresco que volta a ficar mole.

Assim que a mistura do freezer endurecer cubra com a cobertura e para finalizar tritura as paçocas por cima.

Mantenha a torta coberta com o filme plástico e no freezer e tirar uns 20 min antes de servir.

Corte com uma espátula que acabou de ser aquecida em água também ajuda na hora de cortar esta delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17713-torta-cheesecake-falso-de-pacoca.html>