

CHEESECAKE DE MARACUJÁ DO CHEF NOGUEIRA

INGREDIENTES

BASE DA CHEESECAKE:

Base da cheesecake: 400 g de biscoito maisena

200 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 3 ovos

1 lata de leite condensado

250 g de ricota triturada

200 g de cream cheese Philadelphia ou de sua preferência

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá natural

COBERTURA:

Cobertura: 30 ml de suco de maracujá natural

250 ml de leite condensado

8 g de gelatina hidratada

CALDA:

Calda: 1 maracujá grande com as sementes

8 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de água

4 g de gelatina hidratada (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes, exceto a ricota, e bata.

Quando estiver bem misturado, acrescente a ricota e bata até obter uma mistura homogênea.

Retire a base do freezer e adicione a mistura.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 a 40 minutos.

Enfie um palito (ele tem que sair seco) retire do forno e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:É só bater o suco de maracujá, o leite condensado e a gelatina por uns 2 minutos e 30 segundos.

Adicione a cobertura sobre a cheesecake.

CALDA:

Calda:Leve ao fogo o açúcar e o suco de maracujá com as sementes.

Após reduzir a ponto de calda, deixe esfriar e coloque por cima da cobertura.

Caso queira mais durinha, acrescente a gelatina hidratada após a redução e envolva bem.

Leve à geladeira por pelo menos 6 horas (o ideal é deixar de um dia para o outro).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24298-cheesecake-de-maracuja-do-chef-nogueira.html>