

TORTA CHEESE CAKE DE LIMÃO OU MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 pacotes de biscoito de leite

5 colheres (sopa) cheia de margarina

CHEESE CAKE:

Cheese cake: 1 lata de leite condensado

300 g de cream cheese

MOUSSE DE LIMÃO OU MARACUJÁ:

Mousse de limão ou maracujá: 1 copo americano de suco de limão ou maracujá

1 lata de leite condensado gelado

1 caixa pequena de creme de leite gelado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os biscoitos, em pequenas quantidades, no processador ou no liquidificador até que vire uma farinha. Despeje numa assadeira que abra as laterais.

Adicione a margarina derretida e misture com as mãos até formar uma farofa úmida.

Vai apertando com os dedos cobrindo o fundo e as laterais da assadeira pois vai servir de suporte para o doce.

Leve ao forno a 180° C por 15 minutos e reserve.

CHEESE CAKE:

Cheese cake: Cozinhe o leite condensado até ficar em consistência de brigadeiro de enrolar.

Deixe esfriar um pouco e misture o cream cheese até incorporar totalmente.

Despeje sobre a massa e leve à geladeira.

MOUSSE:

Mousse: Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite, com o liquidificador ligado vai adicionando o suco de limão ou maracujá aos poucos.

Despeje sobre o cheese cake e leve à geladeira por 3 horas.

Decore com o suspiro ou o merengue e se for de limão coloque raspas de limão que fica lindo.

Desenforme numa travessa abrindo a lateral da assadeira e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25266-torta-cheese-cake-de-limao-ou-maracuja.html>