

CHEESECAKE DE LIMÃO COM FRUTAS VERMELHAS (NÃO VAI AO FORNO)

INGREDIENTES

300 g de bolacha oreo

100 g de manteiga sem sal

raspas de 1 limão

200 ml de suco de limão

2 colheres (sopa) de gelatina sem sabor

600 g de cream cheese em temperatura ambiente

1 e 1/2 lata de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite gelado

geleia de frutas vermelhas

frutas vermelhas para decorar (morango, amora, framboesa, cereja)

Forma de fundo removível, de 25 cm de diâmetro.

MODO DE PREPARO

Remova o recheio do oreo, aproveitando apenas as bolachas.

Triture as bolachas no processador, até formar uma espécie de farofa.

Derreta a manteiga e misture à farofa de bolachas, até ficar homogêneo.

Unte a forma removível com manteiga sem sa.

Forre o fundo da forma com a massa de bolachas, compactando bem.

Leve ao forno a 180° C por 10 minutos, retire e deixe esfriar.

Adicione a gelatina sem sabor no suco de limão, mexa e deixe hidratando.

Bata o cream cheese em velocidade média na batedeira.

Adicione o leite condensado e bata novamente, até adquirir consistência e reserve.

Bata o creme de leite gelado em velocidade alta na batedeira até formar o chantilly, reserve.

Leve a gelatina com o suco de limão ao microondas de 10 em 10 segundos até que se torne líquida.

Despeje sobre a massa de cream cheese, junto com as raspas de limão, misturando com um fuê.

Quando estiver homogêneo, incorpore o chantilly.

Com a base de bolachas já fria, despeje a mistura na forma e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Decore com a geleia e as frutas vermelhas, sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/25646-cheesecake-de-limao-com-frutas-vermelhas-nao-vai-ao-forno.htm>

ml