CHEESECAKE DUAS CAMADAS COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maisena

125 g de margarina

CAMADA DE CHOCOLATE:

Camada de chocolate:300 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

CAMADA DE CHEESECAKE:

Camada de cheesecake: 300 g de cream cheese

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

12 g de gelatina em pó sem sabor

1 xícara (chá) de água

GELEIA DE MORANGO:

Geleia de morango: 300 g de morangos picados

1 xícara (chá) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture os biscoitos em um liquidificador até que estes virem pó.

Em um recipiente, misture com a margarina até formar uma massa.

Continue misturando até que a massa solte das mãos.

Forre uma forma de fundo removível e antiaderente e leve ao forno a 200° C por 10 minutos.

CAMADA DE CHOCOLATE:

Camada de chocolate: Leve o chocolate ao forno em banho-maria, acrescente o creme de leite e misture bem.

Espere esfriar e despeje na massa de biscoitos.

CAMADA DE CHEESECAKE:

Camada de cheesecake: Bata no liquidificador o cream cheese, o leite condensado e o creme de leite até formar um creme liso.

Em uma panela, dissolva a gelatina em pó e a água em banho-maria.

Misture com a massa e bata tudo novamente no liquidificador.

Despeje por cima do creme de chocolate e leve à geladeira por 3 horas.

GELEIA DE MORANGO:

Geleia de morango:Em uma panela, leve os morangos picados e o açúcar até que se dissolvam completamente.

Deixe esfriar e jogue por cima do cheesecake.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26274-cheesecake-duas-camadas-com-geleia-de-morango.html