

CHEESECAKE CHOCOLATE BRANCO E OREO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 pacote biscoito oreo (negresco)

100 g de biscoito maisena

50 g de manteiga derretida

RECHEIO:

Recheio: 600 g de queijo creme

200 ml de creme de leite

200 g de chocolate branco

1 colher de chá de essência de baunilha

100 g de açúcar

1 pacote de gelatina em pó (ou 3 folhas de gelatina devidamente preparadas conforme instruções)

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de frutos vermelhos

3 colheres de sopa de doce de morango (mirtilo também fica bom)

1/2 xícara de água

algumas gotas de suco de limão

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Comece a preparar a base, triturando o biscoito oreo (negresco) com recheio e tudo, misturando o biscoito de maisena também.

Em seguida, adicione a manteiga derretida e misture bem.

Coloque no fundo da forma removível e amasse bem.

Leve à geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Derreta em banho-maria ou no micro-ondas, o chocolate branco com 2 colheres de sopa de creme de leite e reserve.

Bata o queijo creme com o açúcar, adicione a baunilha, as restantes natas e o chocolate branco derretido.

Por fim, adicione a gelatina previamente preparada conforme as instruções da embalagem e misture bem.

Deposite na forma e leve a geladeira, durante pelo menos 2 à 3 horas.

Para ser mais rápido, pode colocar 1 hora no congelador, depois coloque na geladeira pois não é sorvete.

COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo brando, todos os ingredientes.

Deixe ferver durante, cerca de, 5 minutos e retire do fogo.

Deixe esfriar totalmente e deposite sobre o cheesecake.

Na hora de servir, desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28389-cheesecake-chocolate-branco-e-oreo.html>