

CHEESECAKE VERMELHA FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de biscoito maizena

150 g de manteiga sem sal

RECHEIO:

Recheio: 450 g de cream cheese

1 lata de leite condensado

200 ml de creme de leite

1 colher de chá de essência de baunilha

12 g de gelatina sem sabor (1 pacotinho)

5 colheres de sopa de água

COBERTURA:

Cobertura: 250 g de frutas vermelhas limpas (morangos, framboesas, mirtilo, cerejas, etc.)

5 colheres de sopa de açúcar refinado

forma de fundo falso de 25cm

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os biscoitos no liquidificador, até formar uma farofa fina.

Ponha em um recipiente e acrescente a manteiga sem sal em temperatura ambiente, sove com as mãos até que se torne uma massa homogênea e coesa.

Espalhe na forma a massa em todo o fundo e nas bordas, abrindo-a com as mãos.

Leve ao forno preaquecido em temperatura baixa (180°C) por cerca de 15 minutos e retire.

Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Bata a cream cheese, o leite condensado, o creme de leite e a baunilha na batedeira (velocidade média).

Enquanto a mistura bate, hidrate a gelatina sem sabor na água (misture a gelatina na água fria, depois leve ao micro-ondas por 15 segundos) e junte a gelatina ao creme da batedeira.

Deixe bater por mais alguns segundos, sempre em velocidade média.

Retire e coloque o creme sobre a massa, já fria.

Leve à geladeira para resfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Pegue as 250 g de frutas vermelhas limpas (morango, cerejas, framboesas, etc) e coloque em uma panela com 5 colheres de sopa de açúcar refinado.

Misture e deixe formar uma calda, cozinhando em fogo médio. Assim que engrossar (cerca de 5 minutos), retire do fogo, deixe esfriar e vire sobre a cheesecake.

Leve para resfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30221-cheesecake-vermelha-facil.html>