

CHEESE CAKE ROYAL

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 tablete de chocolate meio amargo Amaro

1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina Royal com a água (4 colheres) e reserve.

Em vasilha de vidro pique o chocolate Laka e leve ao micro-ondas por 30 segundos. Mexa e coloque por mais 30 segundos, mexa novamente e, se precisar, coloque por mais 20 segundos, reserve.

Na batedeira bata o cream cheese com o açúcar até ficar cremoso. Acrescente o chocolate derretido, o creme de leite e a essência de baunilha.

Derreta a gelatina (que estava reservada) no banho-maria ou no micro-ondas, por aproximadamente 20 segundos e acrescente a mistura.

Misture delicadamente as claras em neve e coloque em uma forma de sua preferência. Leve para gelar e sirva acompanhado da calda.

Para a calda derreta o chocolate e misture o leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31594-cheese-cake-royal.html>