CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Base

2 pacotes de bolacha maisena

200 g de manteiga

Recheio

600 g de cream cheese (4 potinhos de 150 g)

2 caixinhas de creme de leite (400 g)

2 limões

2 colheres (chá) de essência de baunilha

200 g de açúcar refinado

1 pacote de gelatina sem sabor (12 g)

Calda

200 g de frutas vermelhas congeladas (poupa de suco)

1 caixinha de morango (ou fruta vermelha que preferir: amora, framboesa...)

200 g de açúcar

suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Base

Misture a manteiga derretida (30 segundos no micro

Asse por 10 minutos em forno 180º C

Reservar para esfriar

Recheio

Bata na batedeira o cream cheese com o açúcar, até formar uma massa homogênea

Misture o creme de leite e bate até misturar tudo

Desidrate a gelatina sem sabor

Em seguida, coloque 15 segundos de micro

Bata novamente para misturar

Despeje todo o creme na forma sobre a base de bolacha e coloque na geladeira

Cobertura

Mexa até virar uma calda grossa (como geleia) e reserve

Quando esfriar, despeje por cima do creme

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3166-cheesecake-com-calda-de-frutas-vermelhas.html