

CHEESECAKE DE BANANA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 200 g de chocolate em barra

200 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito no liquidificador.

Derreta a margarina e adicione as bolachas. Misture tudo até obter uma massa bem úmida. A massa estará boa quando desgrudar das mãos.

Coloque a massa numa forma redonda, de aro removível. Vá pressionando a mistura no fundo e nos lados. Coloque na geladeira.

CREME BRANCO:

Creme branco: Retire a casca de 3 bananas e esmague-as com um garfo até obter um purê ligeiramente cremoso.

Leve ao fogo baixo o cream cheese, creme de leite, leite, e o açúcar. Mexa até que tudo esteja homogêneo. Adicione o purê de batata e misture.

Junte a gelatina previamente demolhada e mexa até estar bem envolvida.

Ponha o creme branco na massa e leve à geladeira até ficar totalmente solidificado.

CALDA:

Calda: Parta o chocolate em pedaços pequenos e leve ao banho-maria com o creme de leite.

Mexa até estar derretido e bem envolvido. Espere esfriar.

Cubra a torta com o chocolate e desenforme.

Decore com bananas cortadas em rodela.

Experimente essa delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36054-cheesecake-de-banana-com-calda-de-chocolate.html>