CHEESECAKE CROCANTE COM MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Base

3/4 do pacote de biscoito tipo maisena triturado

1/4 de xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ponto de pomada)

Recheio de cream cheese

450 g de cream cheese original Philadelphia

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 ovos médios

3/4 de xícara de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de extrato de baunilha

Cobertura mousse de chocolate

1 xícara de creme de leite fresco gelado batido em ponto de chantilly

1 e 1/2 xícara e de chocolate meio amargo picado

Crocante de amendoim

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de amendoim (ou castanhas) torrado e triturado grosseiramente

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180° C

Triture os biscoitos e incorpore a manteiga em ponto de pomada

Forre com essa massa de biscoitos e manteiga, uma forma de aro removível (aprox

Para o recheio, bata o cream cheese original Philadelphia, o açúcar e o amido em velocidade baixa até ficar homogêneo

Despeje o recheio cremoso por cima da base de biscoitos e leve para assar coberto com papel alumínio em banhomaria por volta de 1 hora

Desligue o forno e deixe o cheesecake dentro do forno com a porta entreaberta

Com o cheesecake já frio e desenformado, prepare a mousse de chocolate batendo o creme de leite fresco gelado em ponto de chantilly e adicionando aos poucos o chocolate meio amargo que já foi derretido no microondas

Leve a mousse para gelar e prepare o crocante de amendoim

Numa panela em fogo baixo, derreta o açúcar completamente e deixe atingir uma cor âmbar

Despeje sobre uma superfície untada com manteiga espalhando bem e cubra imediatamente com o amendoim

levemente triturado

Para a montagem do cheesecake, triture bem metade do crocante de amendoim, quase formando uma farinha

Para decorar use chocolate em pó e lascas do crocante de amendoim restante

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/363-cheesecake-crocante-com-mousse-de-chocolate.html