

CHEESECAKE DE FRUTAS DO BOSQUE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400g de biscoito de maisena

200g de manteiga extra

2 ovo

RECHEIO:

Recheio: 500 g de cream cheese

2 colheres de chá de essência de baunilha

300 ml de leite condensado

4 claras

4 gemas peneiradas

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de Geleia de blueberry

300 g de Morangos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Processe as bolachas ou amasse manualmente

Adicione as bolachas moídas a manteiga e o ovo e amasse até formar uma massa (a massa será quebradiça, mas suficientemente ligada para forrar a forma).

Forre o fundo e as laterais de uma forma com essa massa (preferencialmente de fundo falso).

RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes do recheio na batedeira e cubra a massa com essa mistura.

Leve ao forno a 180º por aproximadamente 30 minutos.

Deixe esfriar e leve a geladeira até ficar muito fria (aproximadamente 3h) e desenforme (aqueça as bordas para facilitar, se necessário).

Cubra com a geleia e decore com as frutas.

Essa receita é muito versátil podendo ser usadas diferentes frutas e geleias para se fazer a cobertura.

Na foto utilizei geleia de Mirtilo, geleia caseira de morango, nozes e cereja.

Outras sugestões de cobertura são mirtilos, framboesas, amoras, groselhas, cerejas, morangos, geleia de goiaba, geleia de jabuticaba, doce de leite, castanhas, nozes, avelãs.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37354-cheesecake-de-frutas-do-bosque.html>