

# CHEESECAKE DA RACHEL E DO CHANDLER DE FRIENDS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 pacote de Biscoito NEGRESCO®

2 colheres (sopa) de manteiga

### RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de gelatina em pó sem sabor

2 peças de ricota (cerca de 800 g)

2 latas de Leite MOÇA® Tradicional

5 colheres (sopa) de suco de limão

1 tablete de NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo picado (170 g)

meia lata de Creme de Leite NESTLÉ®

### COBERTURA:

Cobertura: meia lata de Creme de Leite NESTLÉ®

meio tablete de NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo picado (85 g)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em um liquidificador, bata o Biscoito NEGRESCO® até obter uma farofa úmida. Transfira para uma tigela e misture com a manteiga até ficar homogêneo. Forre o fundo de uma forma alta de aro removível (20 cm de diâmetro x 5 cm de altura) e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela pequena, coloque a gelatina e 3 colheres (sopa) de água e leve ao banho-maria até derreter completamente. Em um liquidificador, coloque a ricota, o Leite MOÇA®, o suco de limão e a gelatina e bata até ficar homogêneo. Separe o creme em duas tigelas. A uma delas, adicione o Chocolate NESTLÉ CLASSIC® já derretido e misture até ficar homogêneo. Ao creme restante, misture o Creme de Leite NESTLÉ®. Cubra a massa reservada com o creme de Chocolate e faça outra camada com o creme branco. Leve à geladeira por cerca de 6 horas ou até firmar.

### COBERTURA:

Cobertura: Em uma tigela, coloque o Creme de Leite NESTLÉ® e leve ao banho-maria para aquecer. Junte o Chocolate NESTLÉ CLASSIC® e misture bem até obter um creme liso. Deixe esfriar e cubra a cheesecake. Sirva

gelada.

Créditos: Cozinha Nestlé/ Sheila Oliveira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37462-cheesecake-da-rachel-e-do-chandler-de-friends.html>