

CHEESECAKE DE AMORA (COM 3 CREMES)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de bolacha maisena moídas no liquidificador

100 g de margarina

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: 500 g de creme de leite fresco (tipo nata)

2 colheres de sopa de açúcar

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: 500 g de cream cheese

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 pacote de gelatina incolor dissolvida em 1/3 de xícara de água fervendo

TERCEIRO CREME:

Terceiro creme: 1 caixa de pudim de baunilha

250 ml de leite integral

CALDA DE AMORA:

Calda de amora: 500 g de amora congelada (podemos colocar nessa calda também morangos, mirtilos e framboesas, o processo da calda é o mesmo)

1 xícara de açúcar

1 colher de sobremesa de maisena dissolvida em 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Amassar bem e colocar no fundo de uma forma com fundo removível.

Levar para assar por 8 minutos em forno preaquecido a 200°C.

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Bater na batedeira em velocidade média, cuidando para não deixar virar manteiga (ponto de

chantilly).

Tire da batedeira e reserve

SEGUNDO CREME:

Segundo creme:Na batedeira bata o cream cheese, até obter uma textura fofa. Acrescente o açúcar e continue batendo. Acrescente a essência de baunilha e a gelatina.

TERCEIRO CREME:

Terceiro creme:Leve ao fogo, mexendo sempre até ferver. Esfrie e acrescente ao segundo creme. Bata um pouco os dois cremes na batedeira. Acrescentar o primeiro creme aos dois que estão na batedeira, mas sem bater na batedeira, mexendo com uma colher de pau. Colocar na forma com a massa e levar para a geladeira.

Normalmente deixa-se na geladeira de um dia para outro.

CALDA DE AMORA:

Calda de amora:Numa panela coloque as amoras congeladas e o açúcar, até descongelar completamente (leva pelo menos 3 horas). Misture a maisena dissolvida e leve ao fogo baixo até ferver.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40731-cheesecake-de-amora-com-3-cremes.html>