

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 pacote de bolacha maisena
3 colheres de sopa de manteiga com sal
1/2 xícara de amêndoas torradas

RECHEIO:

Recheio: 2 embalagens de cream cheese
1 pote de creme de leite fresco (nata) ou 1 lata de creme de leite comum
1/2 xícara de açúcar
1 pitada de sal
2 claras
3 gemas
1 colher de chá de essência de baunilha

COBERTURA (CALDA DE FRUTAS VERMELHAS):

Cobertura (calda de frutas vermelhas): 1/2 xícara de morangos partidos em cubos
1/2 xícara de mirtilos partidos ao meio
1/2 xícara de amoras partidas ao meio
1/2 xícara de framboesas partidas ao meio
2 xícaras de água
1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha maisena e as amêndoas em processador ou liquidificador até obter uma farinha fina. Despeje em uma tigela, abra um buraco no meio e acrescente a manteiga derretida. Misture com as pontas dos dedos até obter uma farofa. Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda de fundo falso. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata as gemas e o açúcar até obter um creme claro. Acrescente batendo vagarosamente o cream cheese, o creme de leite e a essência de baunilha. Reserve.

Bata as claras com a pitada de sal até ficar em ponto de neve. Misture delicadamente ao creme anteriormente reservado até obter uma mistura homogênea. Despeje sobre a forma forrada com a massa e leve ao banho maria em forno baixo (180°C) por aproximadamente 1 hora e meio ou até ficar firme. Após esfriar, desenforme.

COBERTURA (CALDA DE FRUTAS VERMELHAS):

Cobertura (calda de frutas vermelhas): Leve as frutas picadas e o açúcar ao fogo baixo acrescentando a água aos poucos até que as frutas cozinhem e se obtenha uma calda espessa. Despeje cuidadosamente sobre a cheesecake já assada e leve para a geladeira. Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44440-cheesecake-de-frutas-vermelhas-especial.html>