TORTA DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:150 g de manteiga (temperatura ambiente)

300 g de bolacha maisena triturada

RECHEIO:

Recheio:220 g de cream cheese

200 g de creme de leite fresco

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro peneirado

1 colher de sobremesa de gelatina sem sabor dissolvida em 3 colheres de água morna

COBERTURA:

Cobertura:Frutas cristalizadas, raspas chocolate, geleia de frutas, chantilly

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a bolacha triturada com a manteiga em temperatura ambiente até obter uma massa homogênea.

Cubra a forma de torta com a massa, apertando com os dedos até que fique bem firme.

Asse por 12/15 minutos em forno pré aquecido a 180°C.

Para que a massa não levante, use o truque do feijão - coloque gãos de feijão cru sobre a massa e leve para assar.

RECHEIO:

Recheio:Bata o creme de leite fresco com o açúcar e o cream cheese até obter um creme homogêneo e leve.

Desligue a batedeira e misture levemente a gelatina dissolvida.

Deixe a massa assada esfriar e coloque o recheio. Leve para a geladeira e quando o recheio estiver durinho, basta desenformar e acrescentar a cobertura de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45317-torta-de-cream-cheese.html