

CHEESECAKE COM DOCE DE FRUTOS SILVESTRES

INGREDIENTES

BASE:

Base:150 g manteiga
1 pacote bolacha maria
1 gema

RECHEIO:

Recheio:1 gelatina de ananás ou limão
250 ml de água quente
2 potes natas (de 200ml) - creme de leite fresco
1 embalagem queijo creme (tipo philadelphia)
doce de frutos silvestres
150 g açúcar

MODO DE PREPARO

PARA A BASE:

Para a base: Triturar a bolacha Maria, juntar a gema de ovo e a manteiga derretida. Forrar o fundo de uma tarteira de fundo amovível.

RECHEIO:

Recheio:Dissolver a gelatina em 250 ml de água quente, mexer bem e deixar esfriar um pouco.
Bater as natas bem firmes, juntar o queijo creme e o açúcar e voltar a bater até ficar um creme grosso e uniforme. Juntar aos poucos a gelatina e mexer bem.
Deitar o preparado sobre a base e levar à geladeira de um dia para o outro ou pelo menos por 3 ou 4 horas.
Desenformar e cobrir com doce de frutos silvestres ou qualquer outro doce de frutos vermelhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53723-cheesecake-com-doce-de-frutos-silvestres.html>