

CHEESECAKE DE MORANGO

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

Para a base:

200g de bolacha shortcake de chocolate picada
90g de manteiga
50g de açúcar

Para o creme:

1 lata de leite condensado com 397g
200g de queijo mascarpone
400g de morangos
400 ml de natas para bater
4 colheres de sopa de açúcar
8 folhas de gelatina
70 ml de leite

Para a cobertura:

160g de açúcar
7 colheres de sopa de água
2 colheres de sopa de sumo de limão
1 pau de canela
400g de morangos



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos + 5 horas
Custo: 10.00 € | Custo por fatia: 0.83 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/cheesecake-morango-16890/>

PREPARAÇÃO DA BASE:

1. Num tachinho, leve ao lume a manteiga.
Quando estiver derretida, apague o lume e junte a bolacha e o açúcar.
Mexe até que tudo fique bem misturado.
2. Coloque a bolacha numa forma com aro amovível.
Acalque bem para que fique uma base compacta.
Leve ao frigorífico até que fique bem rijinha.

PREPARAÇÃO DO CREME:

1. Faça puré dos morangos com a varinha mágica.
2. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
Num tachinho, leve ao lume o leite.
Quando estiver bem quente, junte as folhas de gelatina bem espremidas e mexa.
Logo que as folhas de gelatina estejam dissolvidas, apague o lume.
3. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Junte o açúcar e bata até que fique chantilly.
4. Numa taça, coloque o queijo e o leite condensado.
Bata com uma vara de arames até que tudo fique bem misturado.
Junte as folhas de gelatina dissolvidas no leite e misture.
Por fim, misture o puré de morangos.
Envolva o creme com o chantilly.
5. Coloque o creme por cima da bolacha.
Leve ao frigorífico durante 5 horas até que fique bem solidificada.

PREPARAÇÃO DA COBERTURA:

1. Com um garfo, esmague os morangos.
2. Num tachinho, leve ao lume a água, o açúcar e o pau de canela.
Deixe ferver durante 5 minutos.
Passado os 5 minutos, junte os morangos esmagados e o sumo de limão.
Mexe e deixe cozinhar em lume brando durante 45 minutos, até que fique um doce espesso.
Passado os 45 minutos, apague o lume e retire o pau de canela. Deixe o doce arrefecer totalmente.

FINALIZAÇÃO:

Depois do creme solidificado e o doce frio, espalhe o doce por cima da sobremesa.
Com uma faca passe à volta do aro e retire-o. E está pronto a servir.