

CHEESECAKE DE COCO E LIMÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

180g de bolacha maria ralada
125g de manteiga
1 lata de leite condensado com 397g
200g de queijo fresco para barrar
200 ml de natas para bater
125 ml de leite
6 folhas de gelatina
80g de coco ralado
Raspa de 3 limões
1 colher de sopa de farinha maizena
230g de açúcar
3 ovos
Sumo de 3 limões



Tempo de preparação: 30 minutos + 3 horas
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/cheesecake-coco-limao-30249/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter.
Quando estiver derretida, apague o lume e misture muito bem a bolacha.
Numa forma com aro amovível e 26 cm de diâmetro, coloque a bolacha e acalque bem para que fique uma base compacta.
Leve ao frigorífico até que fique bem rijinha.
2. Demolhe as folhas de gelatina durante 5 minutos.
Num tachinho, leve ao lume o leite e deixe aquecer.
Quando estiver bem quente, adicione as folhas de gelatina bem escorridas e mexa.
Depois de bem misturado, retire do lume.
3. Bata as natas durante 2 minutos.
Enquanto bate adicione o leite condensado, o queijo, o coco e o leite com as folhas de gelatina.
Bata tudo até que fique bem misturado.
Coloque o creme sobre a base já fria.
Leve ao frigorífico entre 1 a 2 horas até que fique bem solidificado.
4. Entretanto, num tachinho, coloque o açúcar, a farinha maizena, a raspa de limão e adicione os ovos um a um, mexendo bem entre cada adição.
Por fim, junte o sumo de limão e mexa.
Leve ao lume médio, até ferver, sem parar de mexer.
Quando o creme de limão começar a borbulhar, apague o lume e deixe arrefecer.
5. Espalhe o creme de limão frio sobre a sobremesa solidificada e alise.
Leve novamente ao frigorífico durante 1 hora.
Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com