

CHEESECAKE DE COURGETTE E TOMATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 14 PESSOAS

PARA A BASE:

140g de manteiga
180g de bolacha de aveia ralada

PARA O RECHEIO:

7 folhas de gelatina
150 ml de leite
2 gemas de ovo
350g de queijo ricotta
250g de doce de courgette
200 ml de natas para bater
1 colher de sopa bem cheia de açúcar em pó
2 claras de ovo

PARA A COBERTURA:

Compota ou doce de tomate



Tempo de preparação: 30 minutos + 3 horas
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 0.57 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/cheesecake-courgette-tomate-31845/>

PREPARAÇÃO DA BASE:

1. Num tachinho, leve ao lume a manteiga.
Quando derreter apague o lume e misture bem a bolacha ralada.
Numa forma com aro amovível e com 26 cm de diâmetro, espalhe a bolacha e acalque para que fique uma base compacta.
Guarde no frigorífico até que fique rija.

PREPARAÇÃO DA RECHEIO:

2. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
Mexe as gemas e aos poucos misture o leite.
Junte a mistura das gemas e do leite num tachinho e leve ao lume.
Deixe cozinhar em lume médio, sem parar de mexer até engrossar.
Logo que comece a engrossar, apague o lume e junte as folhas da gelatina bem escorridas.
Misture.
3. Numa tigela, bata o queijo.
Enquanto bate, aos poucos, junte o doce de courgette.
Bata até que tudo fique bem misturado.
4. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Aos poucos, adicione o açúcar em pó e bata mais um pouco.
5. Bata as claras em castelo.
6. Junte ao queijo, aos poucos, o creme amarelo já frio.
Misture também as natas.
Envolva o creme aos poucos com as claras batidas.
7. Coloque o recheio por cima da base de bolacha já fria.
Leve ao frigorífico até que o recheio fique solidificado.

PREPARAÇÃO DA COBERTURA:

8. Depois do creme solidificado, cubra com a compota ou doce de tomate.
Guarde no frigorífico até à hora de servir.
Quando for 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