

Cheesecake de Oreo em Taças

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

290g de bolachas Oreo com duplo creme
70g de açúcar em pó
150g de queijo fresco para barrar (tipo Philadelphia)
300 ml de natas frescas para bater

PARA A DECORAÇÃO:

100 ml de natas frescas para bater
1 colher de sopa rasa de açúcar em pó
Bolachas mini Oreo



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos

Custo: 9.40 € | Custo por pessoa: 0.94 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/cheesecake-oreo-tacas-42285/>

PREPARAÇÃO

1. Abra as bolachas e com uma faca retire o creme.

Reserve em separado.

2. Na picadora, coloque as bolachas partidas e pique-as.

3. Numa tigela, coloque o queijo e o recheio das bolachas.

Bata tudo até que fique um creme homogêneo.

4. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.

Aos poucos, adicione o açúcar em pó e bata até que fique chantilly.

Tenha atenção para que o chantilly fique bem consistente.

Aos poucos, envolva com cuidado o chantilly com o creme.

5. Divida a bolacha triturada por 10 tacinhas.

Por cima, cubra com o creme branco e alise.

6. Para decorar, bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.

Quando estiverem consistentes, junte o açúcar em pó aos poucos e bata até que fique chantilly.

Com a ajuda de um saco ou uma seringa de pasteleiro, decore com o chantilly e as mini bolachas Oreo a gosto.

7. Guarde no frigorífico até que fique fresco.

Depois da cheesecake fria está pronta a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!