

Cheesecake no Forno com Doce de Uva e Cereais

INGREDIENTES PARA 16 PESSOAS

250g de cereais muesli
de frutos secos de preferência crunchy
70g de manteiga
120g de açúcar
6 ovos grandes
500g de queijo mascarpone
200 ml de natas
1 colher de chá de essência de baunilha
Raspa de 1 limão
Doce de uva q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 15 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/cheesecake-no-forno-doce-uva-cereais-42974/>

PREPARAÇÃO

1. Numa picadora triture os cereais grosseiramente.
 2. Num tachinho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter.
Depois de derretida, retire do lume e misture os cereais.
 3. Espalhe os cereais numa forma de aro amovível com 26 de diâmetro e acalque bem com uma colher.
Guarde no congelador até que a base fique compacta.
 4. Entretanto, faça o creme.
Parta os ovos para uma tigela.
Junte o açúcar, o queijo, as natas, a raspa de limão e a essência de baunilha.
Bata um pouco até que o creme fique homogêneo.
 5. Cubra o exterior da forma com papel de alumínio para que o líquido não verta.
Coloque cuidadosamente o creme por cima da base.
 6. Leve ao forno pré-aquecido nos 150°C e deixe cozer aproximadamente 50 minutos.
 7. Antes de retirar do forno verifique com um palito se o cheesecake está cozido.
Deixe arrefecer totalmente.
 7. Na hora de servir, passe com uma faca à volta do aro e retire-o.
Por fim, cubra o cheesecake com o doce de uva.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!