

Gelado de Cheesecake com Frutos Silvestres

INGREDIENTES PARA 30 BOLAS

600g de frutos silvestres frescos
180g de açúcar mascavado
1 pau de canela
120g de manteiga
200g de bolacha maria ralada
700 ml de natas frescas para bater
1 lata de leite condensado com 397g
500g de queijo ricota



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

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/gelado-cheesecake-frutos-silvestres-43165/>

1. Num tacho, coloque os frutos silvestres, o açúcar e o pau de canela.
Mexe e deixe cozinhar em lume brando, aproximadamente 20 minutos até que fique uma compota não muito espessa.
Deixe arrefecer totalmente a compota.

2. Entretanto, faça a base da bolacha.
Num tachinho leve ao lume a manteiga e deixe derreter.
Quando estiver derretida, apague o lume e misture muito bem a bolacha.

3. Num tabuleiro grande, espalhe a bolacha e acalque bem.
Quando a base estiver bem compacta, leve ao congelador aproximadamente 15 minutos até que fique rija.
Com a ajuda de uma faca, corte a base em cubinhos e coloque-os numa tigela.

4. Por fim, faça o creme.
Bata as natas até que fiquem bem consistentes.
Enquanto bate, adicione o leite condensado e o queijo.
Bata bem até que o creme fique homogêneo.

5. Num tabuleiro de vidro, de preferência com tampa, coloque camadas alternadas do creme, da bolacha e pequenas colheradas da compota, sendo a última

camada de creme.

Tape o tabuleiro e guarde no congelador de um dia para o outro.

Retire o tabuleiro 10 minutos antes de servir, para que seja mais fácil cortar ou retirar em bolas.

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