

Cheesecake colonial com geleia de amoras

Chef Alex dos Santos

Ingredientes:

- 300g de biscoito maisena triturado
- 160g de manteiga sem sal
- 200g de cream cheese
- 300g de queijo colonial
- 100g de nata fresca
- 200 ml de leite condensado
- Raspas de 1 limão
- 30g de açúcar refinado
- 2 ovos

Modo de preparo:

1. Misture o biscoito triturado e a manteiga até formar uma farofa, forre o fundo de uma forma para torta de 20 cm e asse em forno pré-aquecido a 150°C por 5 minutos. Reserve e utilize fria.
1. Triture no processador o cream cheese o queijinho colonial, o açúcar refinado, o leite condensado e o açúcar de baunilha.
2. Misture na massa a nata, a raspa da casca do limão e os ovos.
3. Acrescenta a massa na forma preparada com a massa de biscoitos.
4. Leve ao forno a 150°C, por 25 minutos ou até que o recheio esteja firme nas laterais e cremoso no centro.
5. Deixe esfriar e cubra com a geleia de amoras. Sirva gelada.

Geleia de amoras

Ingredientes:

- 500g de amoras frescas
- 120g de açúcar refinado
- 20 ml de suco de limão

Modo de preparo:

1. Misture os ingredientes em uma panela média.
2. Leve ao fogo médio e cozinhe até o ponto desejado.
3. Durante cozimento, retire a espuma e limpe as bordas da panela.
4. Conserve em geladeira por até 10 dias.