Sobremesas | Doces de Colher

Cheesecake de Café

20 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

185 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
175 g de bolachas maria
80 g de manteiga
500 g de queijo creme
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
5 folhas de gelatina
8 g de NESCAFÉ Classic
cacau em pó para polvilhar q.b.

Informação nutricional

Energia	399,9 kcal	20%*
Proteínas	8,8 g	18%*
Lípidos	22,4 g	32%*
Hidratos de Carbono	31,2 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Forra o fundo de uma forma amovível (de 20cm) com papel vegetal.
2. Derrete a manteiga no micro-ondas e mistura com as bolachas Maria trituradas.
3. Distribui a massa na base da forma, pressionando com ajuda das costas de uma colher. Guarda no frigorífico.
4. Coloca as folhas de gelatina a hidratar em água fria, durante aproximadamente 10 minutos.
5. Bate bem, o queijo e o leite condensado até obter uma massa homogénea.

6 Aquece as natas em lume brando e quando estiverem quentes adiciona o Nescafé, mistura bem e retira do lume. Junta as folhas de gelatina já escorridas. Mistura muito bem até que se dissolvam por completo.

7 Junta o preparado anterior ao de queijo e leite condensado e mistura muito bem, até ter uma massa homogénea.

8 Verte o preparado na forma retirada do frigorífico. Volta a colocar no frigorífico aproximadamente 4 horas.

9 Desenforma o cheesecake e decora, a gosto, com cacau em pó.