

Cheesecake de Philadelphia
com Molho de Framboesas

Mês Cheesecake COM



200g de Bolacha de Avela

100g Manteiga sem sal

250g de Açúcar

250g de Queijo Philadelphia

30g de Iogurte Natural

Raspa de Limão qb

1 Gema

2 Folhas de Gelatina Incolor

75cl de Natas

500g de Framboesas

10cl de Água

Triture grosseiramente as bolachas de avela, junte a manteiga amolecida e disponha o preparado na forma. Bata 50grs de açúcar e a gema, incorpore 12,5cl de natas, o queijo, o iogurte e as raspas de limão. Incorpore 2 folhas de gelatina previamente demolhadas e derretidas e junte as restantes natas semi batidas. Coloque o preparado sobre as bolachas e leve 1 hora ao congelador. Faça uma calda de açúcar com 200grs de açúcar e 10cl de água e junte as framboesas. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico.



Mestres cervejeiros
por excelência.



DELICIOSAMENTE IRRESISTIVEL.