

BOLO CHEESECAKE DA MARIANA

INGREDIENTES

Ingredientes da Massa:

- 100 g de manteiga (5 colheres de sopa).
- 1 pacote de biscoito Maisena triturado (amido).

Ingredientes do Recheio:

- 300 g de cream cheese.
- 1 lata de creme de leite.
- 1 lata de leite condensado (Moça).
- 1 pacotinho de gelatina incolor sem sabor.

Ingredientes da Cobertura:

- Dependendo do tamanho da forma, pode ser de goiabada ou geleia, se for de geleia de amoras, misture um vidro de Quenberry com meio vidro de Ritter.

MODO DE PREPARO:

Da Massa:

- Triturar os biscoitos, peneirar e misturar com a manteiga até formar uma massa homogêneo.
- Forre com a massa um refratário, pré untado, de fundo removível de 20 cm, aperte bem e leve ao forno por 10 minutos (reserve).

Do Recheio:

- Bata o leite condensado e o cream cheese por 10 minutos no liquidificador.
- Acrescente o creme de leite, e depois a gelatina já dissolvida em 5 colheres de sopa de água aquecida até que fique homogêneo.

Da Montagem:

- Feito isso, espalhe o recheio sobre a massa e leve a geladeira. De preferência no dia seguinte quando já estiver consistente, retire da geladeira e coloque a goiabada ou a geleia sobre a torta.
- Retorne a geladeira para gelar por mais 3 horas.
- Para finalizar, enfeite com as frutas, no caso dessa torta com amoras.

OBSERVAÇÃO:

- Depois de triturar os biscoitos, passe pela peneira para a massa ficar bem fininha.
- Derreta a manteiga para ficar mais fácil de modelar.
- O ideal é fazer a torta de véspera, e no dia seguinte só colocar a goiabada ou a geleia.
- Use a Quenberry se gostar de geleia com pedaços de frutas, se preferir sem pedaços de frutas use a Ritter ou pode misturar as duas.