Stefanello
MAIS SABOR AO SEU DIA

Cheesecake com calda de Frutas Vermelhas

Ingredientes

600 g de requeijão STEFANELLO

3 ovos

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de sopa de farinha de trigo

300 g de geleia de frutas vermelhas

200 g morangos

100 g mirtilo

5 colheres (sopa) de manteiga STEFANELLO derretida

1 e 1/2 pacotes de biscoito de maisena

Médio

Preparo

Massa

1. (1) Triture os biscoitos maizena no processador ou no liquidificador.
2. (2) Acrescente a manteiga e disponha no fundo de uma assadeira (não precisa untar).
3. (3) Pressione bem essa farofa, com o fundo de um copo.

Cheesecake

1. (4) Bata o requeijão na batedeira, até amaciar bem.
2. (5) Aos poucos, adicione o açúcar, a farinha de trigo e a baunilha em velocidade baixa.
3. (6) Por último, adicione os ovos, um a um.
4. (7) Agora, misture até formar uma mistura homogênea, mas não bata muito.
5. (8) Despeje o creme de cheesecake na forma forrada com a massa.
6. (9) Asse a 170°C por, aproximadamente, 1 hora ou até ficar firme na superfície e levemente cremosa internamente.
7. (10) Leve para gelar por pelo menos 6 horas antes de servir.
8. (11) Sirva com a calda de frutas vermelhas por cima.