

Cheesecake de Frutos Vermelhos

INGREDIENTES (para 1 tarte)

Massa:

- 1 Pacote de bolacha Maria
- 125gr Manteiga
- 1 Ovo

Recheio:

- 1 Requeijão de Seia
- 2 Pacotes de natas light
- 3 Colheres de sopa de açúcar RAR
- 3 Folhas de gelatina
- 1 Limão (sumo)

Cobertura:

Calda caseira de Morangos ou frutos vermelhos

- 500g de Morangos ou frutos vermelhos
- 250g de açúcar RAR
- 1 Colher de sopa de água



Picar a bolacha Maria na 123 até ficar em pequenos pedaços.

Derreter a manteiga no micro-ondas e juntá-la à bolacha, mexendo até misturar tudo muito bem. Forrar uma forma de tarte de fundo amovível com esta massa.

Bata as natas em castelo, junte o sumo de limão e o açúcar. Adicione as folhas de gelatina previamente demolhadas em água fria e dissolvidas num pouco de água quente e por fim o requeijão partido em pedaços. Bater muito bem.

Deitar este creme sobre a base de bolacha e levar de novo ao frigorífico (ou ao congelador se preferir o cheesecake tipo tarte gelada).

Antes de servir, colocar a cobertura de Morangos ou frutos vermelhos no topo da tarte.

Bom apetite

