Cheesecake de Twix

Base:
200g de bolachas digestivas
125g de manteiga sem sal

Triture as bolachas até obter uma areia grossa. Derreta a manteiga e envolva nas bolachas. Forre o fundo de uma forma de 22 cm (fundo amovível) com papel vegetal. Coloque a mistura da bolacha no fundo prensando bem. Reserve no frio para que endureça.



Creme:
500g de queijo creme tipo Mascarpone
250 de Ricotta
140g de açúcar
2 clh sopa de toffee
4 ovos
200 ml de natas
1 clh sopa de aroma de baunilha
3 barritas Twix cortadas em pedaços pequenos

Junte os queijos com o açúcar e bata bem. Adicione os ovos um a um. Por fim adicione o aroma, o toffee e as natas e bata até misturar tudo bem. Adicione os pedaços de chocolate e mexa.
Coloque sobre a base de bolacha e leve a assar a 160ºC (com ventilação), durante cerca de 1h30 ou até o palito sair seco no meio.

Toffee:
200g de açúcar
200g de natas
1 colher (sopa) de manteiga + 1 clh chá de flor de sal

Leve o açúcar ao lume, aos poucos, mexendo sempre, até caramelizar. Entretanto, aqueça bem as natas sem deixar ferver. Quando o açúcar estiver num caramelo dourado, junte as natas sem mexer.
Por fim, junte a manteiga, já fora do lume, e o sal. Deixe arrefecer por completo.

Ganache de Leite:
200g de chocolate de culinária em barra
200g de natas

Pique o chocolate em pedaços pequenos e reserve. Aqueça bem as natas, sem deixar ferver e verta sobre o chocolate. Reserve cerca de 2 minutos. Mexa bem e depois de morno cubra o cheesecake.
Pique em pedaços pequenos mais 3 barrritas de Twix, coloque sobre o cheesecake e decore com fios de toffee frio.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Cheesecake Capuccino



Base:
200g de bolachas Maria
150g de manteiga sem sal
1 clh sobremesa de cacau

Triture as bolachas até obter uma areia grossa. Junte o cacau.
Derreta a manteiga e envolva nas bolachas.
Forre o fundo de uma forma de 22 cm (fundo amovível) com papel vegetal. Coloque a mistura da bolacha no fundo prensando bem. Reserve no frio para que endureça.

Creme:
500g de queijo creme tipo Philadélphia
200g de queijo Quark
130g de natas
200g açúcar
4 ovos
1 clh sopa de aroma de baunilha
3 clh sopa de café instantâneo

Junte os queijos com as natas, o açúcar e bata bem. Adicione os ovos um a um. Por fim adicione o aroma, o café e bata mais um pouco.
Coloque sobre a base de bolacha e leve a assar a 160ºC (com ventilação), durante cerca de 1h30 ou até o palito sair seco no meio.

Decoração:
150 g de natas para bater
75g de açúcar em pó
Chocolate em pó para polvilhar q.b

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Cheesecake de Noz



Base:
200g de bolachas Maria
150g de manteiga sem sal

Triture as bolachas até obter uma areia grossa. Junte o cacau.
Derreta a manteiga e envolva nas bolachas.
Forre o fundo de uma forma de 22 cm (fundo amovível) com papel vegetal. Coloque a mistura da bolacha no fundo prensando bem. Reserve no frio para que endureça.

Creme:
600g de queijo creme tipo Philadélphia
140g de natas
150g açúcar amarelo
4 ovos
2 clh sopa de aroma de baunilha
2 clh sopa farinha sem fermento

Junte o queijo com as natas, o açúcar e bata bem. Adicione os ovos um a um. Por fim adicione o aroma e bata mais um pouco.
Coloque sobre a base de bolacha e leve a assar a 160ºC (com ventilação), durante cerca de 1h30 ou até o palito sair seco no meio.

Creme de Nozes:
100g açúcar branco
100g açúcar amarelo
100g manteiga sem sal
75g natas
1 pitada de sal
1 clh sopa de aroma de baunilha
200g de nozes picadas grosseiramente

Leve todos os ingredientes ao lume médio e mexa sempre até engrossar. Depois de morno verta sobre o cheesecake.
Antes de servir polvilhe com açúcar em pó.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.