Mini Cheesecake Oreo e Doce de Leite



Para 12 unidades de aro 8 cm

Base:
150g bolacha maria + 50g bolacha Oreo
150g manteiga sem sal

Processar bem as bolachas até obter uma farinha, adicionar à manteiga derretida (estado líquido) e mexer bem até obter uma mistura areada. Distribuir pelas 12 forminhas, prensar bem e refrigerar.

Creme:
600g queijo creme (tipo Philadélphia)
1 lata leite condensado
2 clh sopa de baunilha
200g de natas 35%
6 bolachas Oreo processadas
25g gelatina pó + 150g de água fria (ou 14 folhas hidratadas)

Hidratar a gelatina em pó e reservar no frio.
Bater o queijo creme até ficar sem grumos, adicionar o leite condensado, a baunilha e as natas e bater bem até homogeneizar. Adicionar as bolachas processadas grosseiramente e por fim a massa de gelatina derretida.
Dividir o creme pelas 12 formas e levar ao frigorífico pelo menos 12h ou ao congelador pelo menos 6h antes de desenformar.

Validade – 4/5 dias no frigorífico e 2/3 meses no congelador

Decoração
1 lata leite condensado cozido
12 bolachas Oreo

Mini Cheesecake Banoffee



Para 12 unidades de aro 8 cm

Base:
200g bolacha maria
150g manteiga sem sal

Processar bem as bolachas até obter uma farinha, adicionar à manteiga derretida (estado líquido) e mexer bem até obter uma mistura areada. Distribuir pelas 12 forminhas, prensar bem e refrigerar.

Toffee Salgado:
200g açúcar branco
50g manteiga sem sal
200ml natas
1 pitada de sal

Colocar o açúcar num tacho e levar ao lume baixo. Quando derreter por completo adicionar as natas lentamente e previamente aquecidas. Adicionar uma pitada de sal a gosto. Retirar do lume e adicionar a manteiga, mexendo sempre até obter uma mistura cremosa.

Creme:
600g queijo creme (tipo Philadélphia)
1 lata leite condensado
1 clh sopa de baunilha
200g de natas 35%
3/4 clh sopa de caramelo salgado
25g gelatina pó + 150g de água fria (ou 14 folhas hidratadas)

Hidratar a gelatina em pó e reservar no frio.
Bater o queijo creme até ficar sem grumos, adicionar o leite condensado, a baunilha e as natas e bater bem até homogeneizar. Adicionar o caramelo à temperatura ambiente e por fim a massa de gelatina derretida.
Dividir o creme pelas 12 formas e levar ao frigorífico pelo menos 12h ou ao congelador pelo menos 6h antes de desenformar.

Validade – 4/5 dias no frigorífico e 2/3 meses no congelador

Decoração
Caramelo salgado
Banana caramelizada em fatias

Mini Cheesecake Morango e Choc Branco



Para 12 unidades de aro 8 cm

Base:
200g bolacha digestiva
130g manteiga sem sal

Processar bem as bolachas até obter uma farinha, adicionar à manteiga derretida (estado líquido) e mexer bem até obter uma mistura areada. Distribuir pelas 12 forminhas, prensar bem e refrigerar.

Coulis de Morango:
500g morangos maduros
200g açúcar branco
Água q.b

Cortar os morangos e pedaços pequenos, juntar com o açúcar e levar ao lume baixo. Mexer sempre até reduzir e se necessário ir adicionando pequenas porções de água amornecida. Reservar no frio.

Creme:
600g queijo creme (tipo Philadélphia)
1 lata leite condensado
2 clh sopa de baunilha
100g de natas 35%
100g chocolate branco
100g puré de morango
27g gelatina pó + 160g de água fria (ou 15 folhas hidratadas)

Hidratar a gelatina em pó e reservar no frio.
Bater o queijo creme até ficar sem grumos, adicionar o leite condensado, a baunilha, as natas e o puré de morango e bater bem até homogeneizar. Adicionar o chocolate derretido e à temperatura ambiente e por fim a massa de gelatina derretida.
Dividir o creme pelas 12 formas e levar ao frigorífico pelo menos 12h ou ao congelador pelo menos 6h antes de desenformar.

Validade – 4/5 dias no frigorífico e 2/3 meses no congelador

Decoração
Coulis de morango
Morangos inteiros

Mini Cheesecake Lima-limão



Para 12 unidades de aro 8 cm

Base:
200g bolacha Quétara de Limão
130g manteiga sem sal

Processar bem as bolachas até obter uma farinha, adicionar à manteiga derretida (estado líquido) e mexer bem até obter uma mistura areada. Distribuir pelas 12 forminhas, prensar bem e refrigerar.

Creme:
600g queijo creme (tipo Philadélphia)
1 lata leite condensado
1 clh sopa de baunilha
200g de natas 35%
3/4 clh sopa de sumo de limão
Raspa de 3 limas grandes
25g gelatina pó + 150g de água fria (ou 14 folhas hidratadas)

Hidratar a gelatina em pó e reservar no frio.
Bater o queijo creme até ficar sem grumos, adicionar o leite condensado, a baunilha e as natas e bater bem até homogeneizar. Adicionar o sumo e as raspas e por fim a massa de gelatina derretida.
Dividir o creme pelas 12 formas e levar ao frigorífico pelo menos 12h ou ao congelador pelo menos 6h antes de desenformar.

Validade – 4/5 dias no frigorífico e 2/3 meses no congelador

Decoração
Chantilly
Raspas de chocolate
Raspas de lima ou limão