

CHEESECAKE ENFRASCADO DO CANTINHO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Cheesecake:

200 g de bolacha Maria
200 g de manteiga sem sal amolecida
200 ml de leite meio-gordo morno
200 g de queijo creme
200 ml de natas
1 iogurte natural
75 g de açúcar
(Se não tiver um sifão, 4 folhas de gelatina)

Coulis de Framboesa:

500 g de framboesas
1 colher de sopa de açúcar

Finalização:

Framboesas q.b.
Folhas pequenas de manjeriço q.b.

PREPARAÇÃO

Para preparar o coulis, triture as framboesas com uma colher de sopa de açúcar, passe por um passador de rede e reserve. Para preparar a base do cheesecake, triture as bolachas Maria. Junte as bolachas trituradas à manteiga amolecida e envolva bem. Espalhe bem esta mistura sobre um tabuleiro de forno e leve ao forno, aquecido a 160 ° C, durante 10 minutos.

Se tiver um sifão, numa taça grande, com a ajuda de umas varas, misture bem o açúcar com o queijo creme, o iogurte, o leite e as natas. O açúcar deverá ficar totalmente dissolvido para não entupir o sifão. Coloque este preparado dentro de um sifão bem frio, feche e junte uma carga de gás se o sifão tiver capacidade para 0,5 litro ou duas cargas de gás se o sifão tiver capacidade para 1 litro. Agite bem o sifão e reserve-o no frigorífico durante algumas horas para que fique bem frio. No momento de servir, coloque um pouco da mistura de bolachas no fundo de um frasco e, por cima, a espuma de cheesecake. Finalize com uma ou duas colheres de sopa de coulis de framboesas, algumas framboesas e pequenas folhas de manjeriço. Repita a operação para os restantes frascos e sirva de imediato.

Se não tiver um sifão, depois de sair do forno, coloque um pouco da mistura de bolachas e manteiga no fundo de cada frasco. Aqueça o leite e demolhe as folhas de gelatina num pouco de água. Depois de bem espremidas, dissolva as folhas de gelatina demolhadas no leite morno. Junte o açúcar, misture bem e reserve. Numa taça, bata o queijo creme com o iogurte e as natas. Junte o preparado de leite, gelatina e açúcar a esta mistura e envolva tudo novamente. Coloque um pouco deste preparado por cima das bases de bolacha e leve, de novo, os frascos ao frigorífico. Quando o cheesecake ganhar firmeza, acrescente, em cada frasco, uma ou duas colheres de sopa de coulis de framboesas, algumas framboesas e pequenas folhas de manjeriço. Sirva de imediato.

