

CHEESECAKE AMERICANO

Ingredientes para o recheio:

- 180g de açúcar refinado
- 690g de cream cheese
- 1 colher (sopa) suco de limão
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 ovos



Ingredientes para a massa:

- 80g de manteiga derretida
- 160g de biscoito maisena moído
- 1/2 colher (chá) de canela

Ingredientes para a calda:

- 200g de açúcar
- Suco de um limão
- 300g de frutas vermelhas congeladas

Modo de preparo para o recheio:

1. Na batedeira, bata o cream cheese até amaciar bem.
2. Vá colocando aos poucos o açúcar e continue batendo em velocidade baixa.
3. Adicione a baunilha, o suco de limão e os ovos.
4. Bate até incorporar bem.

Modo de preparo:

1. Monte o fundo de uma forma de aro removível (usei a Nº20) com a mistura de biscoito, canela e manteiga.
2. Em seguida despeje o recheio na forma forrada com a massa.
3. Leve para assar em forno preaquecido, 160Cº, por 15 minutos.
4. Reduza para 100Cº e asse por mais 30 minutinhos.
5. Leve para gelar.

Modo de preparo para a calda:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, sempre misturando.
2. Deixe cozinhar até adquirir uma consistência bem pastosa.
3. Espere esfriar bem e em seguida bata no liquidificador.
4. Agora é só despeje sobre o cheesecake já frio.