

CHEESECAKE TUTTI FRUTTI



Ingredientes: 250 grama de bolacha maria triturada
180 grama de manteiga derretida
2 colher de sopa de vinho do porto
5 load de gelatina
2 embalagem de queijo-creme
2 embalagem de natas
100 grama de açúcar em pó
1 colher de chá de aroma de baunilha
1 chávena de doce de arandos vermelhos
0 grama de morangos, kiwi,papaia

Instruções de preparação:

Mistura-se bem as bolachas com a manteiga e o vinho do porto. Coloca-se numa forma de mola e calque para que fique compacta, reserva-se no frio. Demolha-se a gelatina em água fria. Bate-se o queijo -creme com o açúcar em pó e a baunilha, adicionam-se as natas batidas. Retiram-se três colheres de sopa deste creme , juntam-se as folhas de gelatina espremidas e leva-se ao lume brando , mexendo até se derreterem. Junta-se ao restante creme, envolvendo delicadamente. Verte-se sobre a base de bolacha. Vai ao frio de preferencia de um dia para o outro. Quando for para servir, barra-se a superficie com o doce de arandos e enfeita-se com a fruta cortada em pedaços.

Sugestões Adicionais: