

CHEESECAKE MORANGO E IOGURTE



Ingredientes: 200 grama de bolacha maria
100 grama de manteiga derretida
2 pack de queijo-creme
2 embalagem de iogurte grego
2 embalagem de natas
8 load de gelatina
300 grama de morangos
3 colher de chá de frutose
1 pack de doce de morango

Instruções de preparação:

Colocam-se as bolachas no liquidificador e reduzem-se a farinha, junta-se a manteiga derretida e amassa-se e com esta massa forra-se uma forma de mola. Cortam-se alguns morangos ao meio e colocam em volta da forma, e leva-se ao frio. Colocam-se as folhas de gelatina em água fria. Bate-se o queijo com a vara de arames e junta-se os iogurtes e a frutose. Batem-se as natas em chantilly e junta-se ao creme anterior. Entretanto leva-se um pouco de leite ao lume e derretem-se a folhas de gelatina, que se juntam ao creme envolvendo bem. Cortam-se os morangos que sobraram em bocadinhos e juntam-se no creme. Deita-se o creme na foram e leva-se ao frio para solidificar. No momento de servir , deita-se o doce por cima e decoram-se com os morangos.

Sugestões Adicionais: