

## Cheesecake de laranja



Ingredientes: 4 chávena de biscoitos ralados (crosta)  
0.75 chávena de açúcar  
10 colher de sopa de manteiga derretida  
0.66667 chávena de açúcar\* (massa\*)  
230 grama de creme de queijo (philadelphia)\*  
4 unidade de ovos\*  
340 grama de chocolate branco picado\*  
1 colher de chá de essência de baunilha\*  
0,5 colher de chá de doce de laranja\*  
3 colher de chá de raspas de laranja\*  
1.33333 chávena de creme de leite\*

### Instruções de preparação:

Unta uma forma redonda de 15cm, de 25cm e outra de 35x8cm com manteiga. Faça/Corte um círculo de cartão para caber nas formas que vai usar. Faça/corte uma tira de papel vegetal para forrar os lados internos de cada forma. Para a crosta, misture bem os ingredientes da crosta. Pressione firmemente a mistura no fundo das formas preparadas. Use 3/4 de chávena na forma de 15cm, 1 1/2 para a de 25cm e 4 chávenas para a de 35cm. Ponha as formas de lado e guarde as migalhas restantes no frigorífico. Para a massa, bata o creme de queijo e o açúcar com a batedeira até ficar homogêneo. Adicione os ovos, um de cada vez, e misture bem. Derreta o chocolate em banho-maria. Deixe arrefecer cerca de 7-10 minutos. Junte o chocolate derretido, o creme de leite, a baunilha, o doce e as raspas de laranja ao creme de queijo. Misture bem. Despeje a massa nas formas preparadas. Utilize 4 chávenas de massa a forma de 15cm; 10 chávenas para a de 25cm; 20 chávenas para a de 35cm. NOTA: Para fazer um cheesecake de 15cm e um de 25cm, é preciso fazer o dobro da receita de massa. Para fazer um cheesecake de 35cm, precisa o triplo da massa. Pré-aqueça o forno a 150°C. Asse o bolo de 35cm separadamente dos de 15cm e 25cm. Asse todos os bolos no centro do forno em banho de água (para impedir que os cheesecakes fiquem com rachas). Asse os

cheesecakes de 15cm e 25cm durante 1h30 a 2 horas; e o de 35cm durante 2h30. Quando os bolo estiverem cozidos, desligue o forno, deixe a porta entreaberta e deixe arrefecer lentamente, cerca de 1h a 1h30 para os pequenos bolos e 2h para o maior. Retire do forno e deixe arrefecer completamente à temperatura ambiente. Coloque no frigorífico durante 12 horas ou durante a noite. Para desenformar, meta uma espátula em torno da borda da forma. Coloque cada bolo por cima de cada base para formar uma torre. Coloque no frigorífico até que esteja pronto para decorar. O bolo manter-se-à, bem coberto, no frigorífico até 1 semana. Sugestões Adicionais: