

Cheesecake de Limão e Framboesas

Sobremesa —    120 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/cheesecake-de-limao-e-framboesas-cm-fev2014



Ingredientes

270g de açúcar
270g de bolachas digestivas
70g de manteiga sem sal
200g de queijo de cabra
500g de queijo mascarpone
3 ovos XL ou 4 ovos M
250g de framboesas
Sumo e raspa de 1 limão

Confeção

1. Pré-aqueça o forno a 160°C. Num robô de cozinha desfaça as bolachas em areia, junte a raspa de limão, a manteiga derretida e envolva muito bem. Coloque este preparado no fundo de uma forma com fundo amovível. Espalhe a bolacha com a ajuda da parte de trás de uma colher. Leve ao frio durante 12 minutos.
2. Coloque numa taça os queijos, os ovos, o sumo de limão e o açúcar. Misture tudo muito bem até obter um creme grosso. Por fim, envolva as framboesas.
3. Verta o creme para dentro da forma e leve ao forno por cerca de 40 minutos ou até estar dourado. Desligue o forno, abra a porta e deixe o bolo a descansar por mais 30 a 60 minutos. Leve ao frio até servir e decore a gosto.