

Cheesecake de romã

Sobremesa —   15 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/cheesecake-de-roma



Ingredientes

2 chávenas de flocos de aveia
½ chávena de amêndoas
5 tâmaras descaroçadas
2 c. sopa óleo de coco
2 chávenas de cream cheese
2 chávenas de queijo quark
½ chávena de romãs
3 ovos
¾ de chávena de geleia de coco
¼ de limão (sumo)
Compota de framboesas q.b.
Bagos de romã para decorar q.b.

Confeção

1. Coloque no copo os flocos de aveia, as amêndoas, as tâmaras e o óleo de coco e programe 30 segundos na velocidade 6.
2. Numa forma com abertura desmontável, disponha a mistura anterior, que será a base do cheesecake. Espalhe-a bem, para que fique uniformemente distribuída pela base da forma.
3. Leve-a ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 7 a 10 minutos, até que o preparado esteja dourado. Retire e reserve.
4. Com o misturador montado, coloque no copo, o cream cheese, o queijo quark, as romãs, os ovos, a geleia de coco e o sumo de limão e programe 1 minuto na velocidade 4.
5. Verta a mistura para a forma e leve ao forno por cerca de 35 a 45 minutos ou até que fique bem dourado por cima e ligeiramente mole no meio.
6. Desligue o forno e mantenha lá dentro o cheesecake por cerca de 30 minutos.
7. Retire o bolo do forno e barre-o com a compota de framboesas.
8. Decore com alguns bagos de romã por cima.
9. Leve ao frigorífico no mínimo por uma 1 hora.