



Cheese Cake de Cereja e Pistache



Ingredientes

1. 200g de bolacha maria ou digestiva
2. 120g de manteiga temperatura ambiente
3. 5 folhas de gelatina sem sabor
4. 400g cream cheese
5. 400g natas
6. 100g de açúcar
7. 200g de cerejas
8. pistache
9. raspa de 1 limão

Tempo: Aproximadamente 3:30h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Triturar a bolacha e acrescentar a manteiga, em seguida misturar bem
2. Colocar a bolacha na forma para fazer a base
3. Levar a forma com a bolacha ao frigorífico e demolhar a gelatina
4. Levar a gelatina ao micro-ondas, por aproximadamente 25 segundos até ficar líquida
5. Bater as natas com o cream cheese e açúcar, em seguida, colocar a gelatina e misturar
6. Juntar as cerejas sem caroço e picadas às natas, em seguida misturar
7. Picar os pistaches e adicionar nas natas e juntar a raspa e limão nas natas e misturar tudo
8. Retirar a forma do frigorífico e adicionar o preparado na forma
9. Levar ao frio durante aproximadamente 2 a 3 horas
10. Para finalizar, retirar do frigorífico e decorar, com cerejas, raspa de limão e pistache



Link do vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=hO_tijRTCoc