

## CHEESECAKE COM CROSTA DE CAFÉ E CALDA DE PÊSSEGO

🕒 2 horas 🍳 Difícil



### MATERIAIS

#### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



#### INGREDIENTES

##### PARA A BASE:

2 Cápsulas Do Grands Crus  
*Volluto*

35g De Açúcar Refinado

35g De Açúcar Demerara

35g De Farinha

35g De Amêndoas

60g De Margarina Sem Sal

##### PARA O CHEESECAKE:

650g De Brillat Savarin  
Fresco Ou Queijo Creme

100ml De Natas

100g De Açúcar

1 Vagem De Baunilha

Laranja, Limão Ou Lima (A  
Gosto)

3 Ovos

2 Gemas

##### PARA A CALDA:

200g De Coulis De Pêssego

1 Folha De Gelatina

### COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Para a base, bata os açúcares, a farinha, as amêndoas, a borra do Grand Cru *Volluto* e 35g de margarina até obter uma massa homogénea
- Espalhe a massa num tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 160º, vigiando a cada 5 minutos
- Retire do forno e deixe arrefecer
- Coloque a massa num triturador e pique até ficar em finas migalhas
- Junte a restante margarina derretida e bata rapidamente
- Deite o preparado numa forma de tarte sem fundo e prenshe para ficar com uma base compacta
- Coloque no forno durante 5 minutos e depois deixe arrefecer
- Coloque todos os ingredientes do cheesecake numa taça e bata até ficar com uma mistura homogénea
- Deite a mistura sobre a massa preparada anteriormente e coloque no forno pré-aquecido a 110º, durante cerca de 1 hora, ou até a mistura estar cozida
- Retire do forno e deixe arrefecer
- Aqueça a calda de pêssego, amoleça a folha de gelatina em água fria, retire-lhe a humidade em excesso e dissolva-a na calda de pêssego
- Deite cuidadosamente a mistura sobre o cheesecake e coloque no frigorífico para solidificar, até arrefecer completamente
- Quando estiver sólido, desenforme o cheesecake e corte nas porções que desejar
- Sirva com um Grand Cru *Volluto* acabado de fazer

## INSPIRAÇÕES