

# Prime Cheese Cake

2375

## Ingredientes

### Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10

### Recheio

500ml	Leite Líquido
200g	Creme De Leite
600g	Cream Cheese
350g	Cremulzin F Cremulzin F

### Acabamento

100g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
400g	Recheio Morango Recheio Morango



## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. Colocar o cream cheese e o creme de leite em um recipiente e misturar. Utilizar batedor de arame (fouet).
02. Adicionar o leite aos poucos e misturar até homogeneizar.
03. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e misturar até homogeneizar.
04. Colocar em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente forrada com papel manteiga.
05. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o óleo e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Com auxílio de um saco de confeitar com bico serra, aplicar a massa sobre o recheio. Aplicar com cuidado para não misturar a massa com o recheio.
05. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1:10 h em forno lastro.
06. Esfriar.
07. Levar para geladeira por aproximadamente 1 hora.
08. Desenformar.

### ACABAMENTO

01. Colocar o Recheio Morango e a EL-Geleia Pronta em um recipiente e misturar até homogeneizar
02. Espalhar o Recheio sobre a superfície do cheese cake.
03. Cortar em fatias de aproximadamente 8 x 28 cm.

- O cream cheese pode ser substituído por requeijão tipo catupiry.
- O Zeelandia Cremulzin pode ser substituído por Zeelandia Cremix. Como o Zeelandia Cremix é um creme instantâneo, o creme ganhará consistência no ato de sua adição e deve ser espalhado com o auxílio de uma espátula.

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 55 minutos.

## Rendimento / Quebra

5 Unidades de 675 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Geladeira

---

Saco De Confeitar

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Faca

---

Recipiente

---

Bico Tipo Serra

---

Papel Manteiga

---

Forma Retangular

---

Batedor De Arame (Fouet)

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	201	10
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares Totais (g)	19	
Aç Adicionados (g)	18	36
Proteínas (g)	2.7	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	109	5
Gorduras Totais (g)	9.1	14
Gorduras Saturadas (g)	3.4	17
Gorduras Trans (g)	0	0