

Prime Cheese Cake

2375

Ingredientes

Recheio

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

Preparo

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

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.

Diça

- 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 Sugerida

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)	18	
Aç adicionados (g)	18	36
Proteínas (g)	2.8	6
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