Prime Cheese Cake



2375

Ingredientes

Recheio

500ml	Leite Líquido
200g	Creme 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.

- 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		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em r	% 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