

Cheese Cake De Banana

2394

Ingredientes

Cheese Cake

400ml	Leite Líquido
150g	Creme De Leite
300g	Cream Cheese
750g	Banana Nanica Sem Casca
300g	Cremulzin F Cremulzin F



Preparo

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

Acabamento

200g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
100g	Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela

Modo de Fazer

CHEESE CAKE

01. Colocar o Zealandia Cremulzin, o leite, o creme de leite, o cream cheese e a banana nanica sem casca no liquidificador e bater até obter um creme homogêneo.
02. Colocar em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente untada e forrada com papel manteiga.
03. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zealandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico serra, aplicar a massa sobre o cheese cake. Aplicar com cuidado para não misturar a massa com o cheese cake.
04. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1 hora em forno lastro.
05. Esfriar e desenformar.

ACABAMENTO

01. Colocar o Zealandia Recheio Banana com Canela e a EL-Geleia Pronta em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar sobre a superfície do cheese cake.
03. Cortar em fatias de aproximadamente 8 x 28 cm.
04. Decorar com banana nanica picada a gosto.

- O cream cheese pode ser substituído por requeijão tipo catupiry.
- Outro forneamento:
 - * Forno turbo: 140°C em banho-maria por aproximadamente 55 minutos.
- Para facilitar o corte, deixar o cheese cake por 1 hora na geladeira

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 750 g

Validade Sugerida

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Liquidificador

Geladeira

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Bico Tipo Serra

Papel Manteiga

Forma Retangular

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	168	8
Carboidratos (g)	24	8
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	12	24
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	60	3
Gorduras totais (g)	7.0	11
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0