

# Cheese Cake Silvestre E Jabuticaba

2543

## Ingredientes

### Preparo

80g	Farinha De Trigo
20g	Ovos
80g	Margarina
200g	Cake Silvestre

### Montagem

200ml	Leite Líquido
80g	Creme De Leite
240g	Cream Cheese
140g	Recheio Leite Condensado

### Acabamento

300g	Recheio Jabuticaba
------	--------------------



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Cake Silvestre, a margarina, os ovos, e a farinha de trigo na batedeira em velocidade baixa (velocidade 1) com o batedor tipo raquete, por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.

02. Colocar a massa em um saco plástico e levar à geladeira por aproximadamente 1 hora.

03. Com auxílio de uma bacia, abrir a massa com 1 cm de espessura. Faça este processo no plástico ou na mesa polvilhada com farinha de trigo.

04. Forrar com a massa uma forma redonda com fudo removível de (18 cm x 5 cm de altura) previamente untada com desmoldante ou farinha de trigo, pressionando bem para forrar toda a base e as laterais.

05. Reservar.

### MONTAGEM

01. Colocar o creme de leite, o leite líquido, o cream cheese e o recheio de leite condensado em um recipiente. Com o auxílio de um batedor de arame (fouet), misture os ingredientes até homogeneizar.

02. Colocar o creme na forma reservada e forrada com a massa

03. Fornear por aproximadamente 75 minutos a 170°C em forno lastro.

### ACABAMENTO

01. Desenformar, deixar esfriar. Espalhar o Zeelandia Recheio Jabuticaba na parte superior com ajuda de uma espátula.

02. Decorar a gosto com frutas vermelhas, flores comestíveis, arabescos de chocolate branco ou frutinhas de bala de gelatina.

## Dicas

- Outro forneamento : forno turbo 150°C por aproximadamente 60 minutos.

## Rendimento / Quebra

1 Unidade de 1200 g

## Validade

96 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Bilha

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Recipiente

Forma Redonda

Batedor De Arame (Fouet)

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	183	9
Carboidratos (g)	23	8
Açúcares Totais (g)	14	
Aç Adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	2.1	4
Gorduras Totais (g)	9.0	14
Gorduras Saturadas (g)	5.3	27
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	73	3

