

Cheese Cake Silvestre E Jabuticaba

2543

Ingredientes

Preparo

80g Farinha De Trigo

20g Ovos

80g Margarina

200g Cake Silvestre Cake Silvestre

Montagem

200ml Leite Líquido

80g Creme De Leite

240g Cream Cheese

140g Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

Acabamento

300g Recheio Jabuticaba 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

