

5 – CHEESECAKE DE LARANJA COM CHOCOLATE

ALINE SABRINE BRANDEMBRUG

BASE:

- 2 PACOTES DE BISCOITOS RECHEADOS DE CHOCOLATE
 - MANTEIGA ATÉ DAR O PONTO
- MISTURE TUDO E COLOQUE NA FORMA, MODELANDO O FUNDO.

RECHEIO:

- 500G DE CREAM CHEESE
- 1 XÍCARA DE AÇÚCAR
- 2 OVOS
- 1 COPO DE IOGURTE NATURAL
- 1 COLHER DE SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

BATA O CREAM CHEESE ATÉ FICAR CREMOSO, ACRESCENTE O IOGURTE, OS OVOS, O AÇÚCAR E POR ÚLTIMO A ESSÊNCIA, COLOQUE EM CIMA DA BASE E ASSE EM FOGO MÉDIO POR 40 MINUTOS.

GELEIA:

- CASCAS DE 3 LARANJAS PICADAS EM TIRAS
- CASCA DE 1 MAÇA
- 100G DE AÇÚCAR
- 500ML DE SUCO DE LARANJA
- 500ML DE AÇÚCAR

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA E COZINHE ATÉ DAR O PONTO DE GELEIA. DEIXE ESFRIAR NUM POTE COM TAMPA E DEPOIS ESPALHE EM CIMA DA TORTA. DECORE COM LARANJAS CRISTALIZADAS E CHOCOLATE.