

Cheesecake de Nutella Como Fazer Receitas de Nutella



Cheesecake de Nutella

Ingredientes

Base

4 colher(es) de sopa de manteiga
250 grama(s) de bolacha de chocolate

Recheio base

800 grama(s) de cream cheese
2 ovos
100 grama(s) de creme de leite fresco
1 1/3 xícara(s) de chá de açúcar

1 colher(es) de café de sal
1/4 xícara(s) de chá de farinha de trigo
3/4 colher(es) de sobremesa de essência de baunilha

Recheio de [Nutella](#)

1/3 do recheio base
1 xícara(s) de chá de Nutella
25 grama(s) de creme de leite fresco

Ganache

80 grama(s) de creme de leite fresco
200 grama(s) de Nutella

Modo de preparo

Base

Derreta a manteiga em fogo baixo e deixe a esfriar aos poucos, de maneira que ainda permaneça líquida. Em um liquidificador, bata toda a bolacha e depois a peneire. Misture a bolacha batida à manteiga derretida. Com essa massa, cubra o fundo de uma forma com fundo removível. Leve ao forno por dez minutos a 180°C. Deixe esfriar.

Recheio base

Em uma batedeira, acrescente primeiro o cream cheese e ligue-a. Aos poucos, junte os ovos, o creme de leite, o sal, o açúcar, a farinha de trigo e a essência de baunilha. Bata até que fique um creme uniforme.

Recheio de Nutella

Separe 1/3 do recheio base e acrescente a Nutella e o creme de leite fresco. Misture.

Ganache

Esquente o creme de leite fresco separado para a ganache e misture a Nutella até ficar uniforme. Reserve.

Montagem

Na forma, já com a base assada, coloque o recheio sem Nutella

e, em seguida, o com Nutella. Asse por uma hora a 100°C. Depois que o cheesecake estiver assado e frio, despeje a ganache sobre ele.

Cheesecake de Nutella