

CHEESECAKE DE CAFÉ



Revista
Out. | Nov. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



INGREDIENTES

- 3 embalagens de 200 g de queijo Philadelphia
- 6 ovos
- 220 g de açúcar
- 15 g de farinha sem glúten Doves Farm
- 2 cafés expresso curtos
- 200 g de cereais sem glúten Doves Farm
- 100 g de manteiga
- 1 forma redonda extensível

PREPARAÇÃO

Colocar os cereais num robot de cozinha a triturar intermitentemente, de modo a esfarelar os cereais mas não demasiado • Numa tigela, misturar os cereais já triturados com a manteiga derretida e 70 g de açúcar, envolvendo bem até obter uma mistura homogénea • Esta mistura esfarelada mas homogénea constituirá a base do bolo • Forrar o fundo da forma com papel vegetal, colocar a massa dos cereais sobre o mesmo, aconchegando uniformemente, e reservar • Retirar o queijo das embalagens para uma tigela e misturar com uma espátula • Adicionar 150g de açúcar, a farinha e os ovos um a um, mexendo sempre e juntando no final o café à temperatura ambiente • Despejar na forma e cozer em forno convetor durante aproximadamente 1 hora, a 160 °C • Caso não seja possível utilizar um forno ventilado pré-aquecer a 180° e cozer a forma em banho-maria, colocando água muito quente no banho • No final da cozedura deixar arrefecer gradualmente e, após arrefecido, colocar no frigorífico • Servir frio, com natas batidas ou qualquer fruta ácida