



CHEESECAKE DE FERRERO ROCHER

Duração: 2h 30min Porções: 8 Pessoas Nível: Médio

Ingredientes

CREME DE AMÊNDOAS:

Manteiga	100g
Açúcar	100g
Ovos	2
Amêndoa em pó	100g
Baunilha líquida	2 colheres de chá
Rum âmbar	2 colheres de chá

MOUSSE:

Queijo fresco	360g
Logurte natural	180g
Suco de limão	2 colheres de chá
Açúcar	45g
Gelatina em pó	½ sachê
Ferrero Rocher	À gosto

Cheesecake de Ferrero Rocher - Instruções

- Base do bolo:
 - Misture o açúcar, a farinha e a manteiga.
 - Adicione água e misture até obter uma massa lisa.
 - Estique e coloque a massa em uma assadeira
- Creme de amêndoas:
 - Misture o açúcar, a manteiga e os ovos.
 - Escalde a mistura e acrescente o restante dos ingredientes.
 - Leve tudo ao forno por 20 minutos a 180°C.
- Mousse:
 - Misture o queijo fresco, iogurte e limão.
 - Em uma panela, misture o açúcar, a gelatina e a água e deixe ferver.
 - Assim que a mistura engrossar, adicione a mistura de creamcheese e deixe descansar por 6 horas na geladeira.

Coloque a mousse em um círculo de 2cm de altura no centro do bolo (o círculo deve ser menor que o bolo), ao redor do círculo coloque os bombons de Ferrero Rocher e finalize a decoração com caramelo.