



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.