



Cheesecake com coulis de kiwis

Para a base:

250 g de bolachas de aveia / torrada / negro
125 g de Vaqueiro

Para o recheio:

6 folhas de gelatina *as grandes*
água
400 g de queijo fresco em creme (tipo philadelphia)
190 g de açúcar
6 dl de natas frescas

Para o coulis:

2 a 3 kiwis
1 colher de sopa de açúcar em pó

1. Coloque as **bolachas** no robô de cozinha e triture-as.
2. Junte a **Vaqueiro**, que deve estar bem fria, cortada em pedaços e ligue o robô na função intermitente até misturar os ingredientes.
3. Deite a bolacha numa forma de mola, calcando bem de modo a cobrir completamente o fundo.
4. Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria.
5. Misture o **queijo**, o **açúcar** e as **natas** numa tigela de vidro, mexa com uma vara de arames e leve ao microondas durante 2 a 3 minutos na potência máxima. *20 a 30 segundos.*
6. Escorra a gelatina e derreta-a no microondas durante 10 segundos na potência máxima.
7. Junte ao creme de queijo e misture bem.
8. Deite na forma sobre a bolacha e leve ao frigorífico até prender.
9. Entretanto, pele os **kiwis**, corte em pedaços e deite no copo da varinha mágica. *~*
10. Junte o **açúcar em pó** e triture com a varinha até estarem desfeitos. *o mt tempo*
11. Na altura de servir coloque a forma no prato de serviço e retire-lhe o aro. Sirva o **coulis** de **kiwis** à parte numa tacinha.

Notas pessoais:

1 folha gelatina 1/2 gr → robô só feito a gelatina em pó

coulis é "purê" de fruta e calda do açúcar aqui é coulis e não

"coulis" só serve para dar um toque ao prato