

# Cheesecake com gelatina

15 porções



Requer prática

up to 30 Min.



## Ingredientes:

### Base:

½ pacote de Biscoitos maisena triturado  
3 colheres sopa de Margarina derretida

### Recheio:

1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker  
1 caixa de Gelatina Limão Dr. Oetker  
1 caixa de Gelatina Abacaxi Dr. Oetker  
4 ½ xícaras chá de Água fervente (total de água para dissolver todas as gelatinas)  
1 lata de Leite Condensado  
2 xícaras chá de ricota em temperatura ambiente  
50 ml Água (para hidratar a gelatina incolor)  
Geleia de frutas vermelhas para decorar

## 1 Base:

Misture os biscoitos triturados com a margarina até formar uma farofa. Coloque em uma forma desmontável de 22 cm. Leve ao forno preaquecido a 180° C por 7 minutos e reserve.

## 2 Recheio:

Dissolva cada sabor de gelatina em 1 e 1/2 xícara de água fervente. Misture bem e reserve até amornar. Coloque em potinhos e leve à geladeira até ficar firme. Corte as gelatinas coloridas em cubos pequenos e reserve.

No copo do liquidificador, coloque o leite condensado e a ricota e bata até ficar uniforme.

Hidrate a Gelatina Incolor em Pó **Dr. Oetker** na água fria e misture. Leve ao micro-ondas por 20 segundos para dissolver. Adicione a gelatina hidratada ao creme e misture.

Distribua metade dos cubos de gelatina sobre a base do cheesecake. A outra metade dos cubos misture com o creme e coloque sobre a base.

Leve à geladeira por 3 a 4 horas ou até ficar firme. Desenforme e decore com a geleia de frutas vermelhas.