

Cheesecake de Unicórnio

10 porções



Fácil de preparar

● ● ● up to 200 Min.



Ingredientes:

Cobertura:

- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Tutti-Frutti Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Abacaxi Dr. Oetker
- 1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
- 500 ml Creme de Leite fresco
- 6 colheres sopa de Açúcar
- 450 g Cream Cheese

Base:

- 80 g Biscoitos tipo maisena
- 40 g Manteiga derretida
- 2 colheres sopa de Mel
- 2 colheres sopa de Aveia

Base: Triture os biscoitos no liquidificador ou na mão e misture a manteiga, o mel e a aveia, até estarem bem incorporados. Coloque a mistura no fundo de uma forma de aro removível (20 cm de diâmetro), pressionando bem e preenchendo todos os espaços. Leve ao forno médio pré-aquecido, por cerca de 5 minutos ou até que esteja levemente dourado. Reserve. Cobertura: Coloque cada gelatina em um refratário e adicione $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de água fervente (50ml) em cada um deles. Dissolva bem as gelatinas e reserve. Na batedeira, bata o cream cheese com o açúcar, por cerca de 3 minutos. Sem parar de bater, acrescente o creme de leite fresco, aos poucos, até obter um creme liso. Na sequência, hidrate a gelatina incolor em 50 ml de água fria e leve ao micro-ondas, por aproximadamente 15 segundos. Não deixe ferver. Junte 3 colheres (sopa) do creme, misture bem e acrescente ao creme restante. Retorne para a batedeira e bata em velocidade baixa, até que a gelatina esteja misturada em todo o creme. Divida o creme em 3 porções iguais e misture em cada uma delas um dos sabores de gelatina. Montagem: Sobre a base da torta, coloque porções do creme colorido, misturando os sabores e reservando um pouco para decoração. Coloque o creme restante em um saco de confeitar e decore a cheese cake. Leve à geladeira por cerca de 3 horas e sirva gelado.