

Mini Cheesecake de Gelatina

12 porções



Requer prática

up to 20 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker (12g)
- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- ½ pacote de Bolachas Maisena
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 lata de Creme de Leite
- 3 colheres sopa de Margarina derretida

1 Massa:

Prepare a Gelatina de Morango Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e reserve fora da geladeira. Triture os biscoitos no liquidificador e reserve. Derreta a margarina e misture os biscoitos fazendo uma farofa, depois coloque em uma forma desmontável de 24 cm e aperte bem com uma colher. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 8 minutos, retire do forno e reserve.

2 Cobertura:

Bata na batedeira o Chantilly Dr. Oetker Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem, misture o leite condensado e o creme de leite e bata por 1 minuto. Dissolva a Gelatina Incolor em Pó Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e reserve. Acrescente a gelatina dissolvida e bata até misturar. Desligue a batedeira, coloque na forma e leve ao freezer por 30 minutos ou até endurecer. Retire do freezer e espalhe devagar a gelatina de morango dissolvida com uma colher. Leve à geladeira por 2 horas ou até ficar firme. Corte e sirva.

Tip from the Test Kitchen

- Prepare com o sabor que desejar da gelatina.