

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE COM GANACHE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
450 g de cream cheese
200 g de chocolate meio amargo
200 g de chocolate ao leite
400 g de creme de leite (2 caixas)
315 g de biscoito amanteigado sabor chocolate
2 colheres (sopa) cheias de manteiga ou margarina
1/2 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as duas latas de leite condensado na panela de pressão por 40 minutos
Misture as duas latas de leite condensado cozidos com todo o cream cheese
Triture 105g de biscoito amanteigado (um pacote, a embalagem vem com três) até que vire uma farinha fininha
Misture com a margarina ou manteiga
Abra a massa de biscoito forrando o fundo de uma forma de aro removível
Coloque uma camada de creme (leite condensado cozido com cream cheese)
Molhe o restante do biscoito no leite e coloque uma camada sobre o creme
Alterne as camadas terminando com creme
Derreta os dois chocolates (meio amargo e ao leite) juntos em banho
Acrescente as duas caixinhas de creme de leite
Cubra a torta com o ganache e leve à geladeira por no mínimo 8 horas
Desinforme e enfeite com raspas de chocolate ou cerejas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11530-cheesecake-de-doce-de-leite-com-ganache.html>