



Cheesecake diet de framboesa

Ingredientes

Massa

- 150g de bolacha de leite light
- 1 colher de sopa de margarina light
- 8 colheres de sopa de água

Cobertura

- 400g de cream cheese light
- 200ml de suco de framboesa concentrado
- 4 colheres de sopa de adoçante em pó
- 24g de gelatina incolor sem sabor
- 200ml de água quente para dissolver a gelatina
- 200 ml de creme de leite fresco
- 2 claras em neve

Calda

- 2 colheres de sopa cheias de calda de framboesa diet

Modo de preparo

Massa

Liquidificar a bolacha e peneirar. Acrescentar a margarina, o adoçante, a água e misturar bem até ficar homogênea. Forrar o fundo de um forma redonda de 22cm de diâmetro e levar para assar por aproximadamente 25min.

Recheio

No liquidificador, colocar o cream cheese, o suco de framboesa, o adoçante, o creme de leite e a gelatina dissolvida. Bater bem. Misturar as claras em neve na mistura do liquidificador mexendo levemente sem bater.

Montagem

Colocar o recheio sobre a massa e levar à geladeira até adquirir consistência. Desenformar e decorar com a calda de framboesa.

Rendimento: 10 porções