

## ALIMENTOS



Iogurte



Cereja



Ovo



Amêndoa

### CHEESECAKE DE CEREJA

#### INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

200g de amêndoa;  
1 Colher de sopa de manteiga magra;  
1 Ovo;  
6 Folhas de gelatina neutra;  
400g de queijo fresco;  
3 Iogurtes naturais;  
3 Colheres de sopa de açúcar;  
200g de cerejas sem caroço.

#### PREPARAÇÃO

Coloque as folhas de gelatina num recipiente com água fria para hidratarem e leve ao micro-ondas até que derretam, cerca de 15 segundos.

Rale a amêndoa numa picadora. Numa taça, junte com a manteiga e o ovo, misturando tudo. De seguida, forre uma tarteira de fundo amovível com a mistura e reserve no frigorífico.

Numa liquidificadora misture o queijo com os iogurtes. Adicione a gelatina demolhada ao preparado anterior e envolva. Verta sob a base de amêndoa e leve a refrigerar durante cerca de 3 horas.

Entretanto, comece a preparar a compota de cereja. Depois de ter as cerejas descaroçadas, leve-as ao lume juntamente com o açúcar e um pouco de água. Deixe levantar fervura e vá mexendo até ter o aspeto de uma compota. Retire do lume e deixe arrefecer. Cubra o cheesecake e leve a frigorífico até ao momento de servir.

