

Receita de Tartalha de Queijo com Frutas - Personalizada

A tartalha de queijo, embora seja chamada de bolo, é uma sobremesa deliciosa que pode ser feita de várias formas. Algumas variações incluem tartes com creme e frutas congeladas, enquanto outras têm um toque marcante, como o queijo-cremoso queimado da Basca, descrito por Jay Rayner como "por todo lugar" **timemania cef** um artigo do Observer. Essa receita, no entanto, é uma versão caseira e simplificada, baseada **timemania cef** uma tradicional receita americana e combinada com frutas de temporada.

Tempo de preparo: 25 minutos

Tempo de cozimento: 1 hora e 50 minutos

Quantidade: 1 bolo, de aproximadamente 20 cm de diâmetro

Ingredientes:

100g de biscoitos digestivos

100g de biscoitos de gengibre

80g de manteiga

Sal

600g de queijo cremoso

100g de creme agridoce

150g de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de milho

Raspas de 1/2 limão

1 colher de chá de extrato de baunilha

3 ovo(s)

Frutas de temporada, opcional

Etapa 1: Preparar o aço de biscoito

Aquecer o forno a 200°C (180°C aconselhável para forno com ventilador) ou 392°F (grau 6 no forno a gás). Forrar uma forma de bolo funda, preferencialmente com base amovível, com papel manteiga, deixando um pouco sobreposto para ajudar a remover a tartaruga mais tarde (caso queira um acabamento mais limpo, unte a forma com manteiga). Coloque uma bandeja de assadeira grande o suficiente para conter a forma na prateleira do meio do forno como precaução contra vazamentos.

Etapa 2: Triturar os biscoitos

Coloque os biscoitos **timemania cef** uma bolsa ressequeiça ou semelhante e amasse-os com um rolo de massa ou um almofada – uma combinação de migalhas e pedaços maiores é mais interessante e atraente, então essa é uma abordagem melhor do que usar uma processadora de alimentos (embora você possa pulsá-los lá dentro, se preferir). Observe que você pode variar os biscoitos conforme o paladar, então use chocolate, torta de nozes e outros, conforme achar necessário.

``diff Etapa 3: Preparar a base de biscoito ``

Derretar a manteiga **timemania cef** uma panelinha pequena ou no micro-ondas, então misturar as migalhas e uma pitada generosa de sal, e misturar bem para combinar. Despejar na forma, depois espalhar para cobrir a base. Use a base de um copo, ou similar, para pressionar firmemente sobre a mistura de biscoitos e criar uma camada sólida, depois assar por 15 minutos, até bem assado.

``diff Etapa 4: Uma observação sobre o queijo cremoso ``

Entretanto, coloque o queijo **timemania cef** uma tigela grande ou misturador alimentar – o queijo cremoso verdadeiro, sem estabilizantes, é às vezes disponibilizado **timemania cef** lojas de queijos e lojas kosher, e frequentemente disponível **timemania cef** supermercados (gosto especialmente da marca Paysan Breton), mas qualquer marca cheia de gordura deve funcionar bem. Certifique-se apenas de espremer qualquer líquido antes do uso.

``diff Etapa 5: Iniciar a massa de recheio do bolo ``

Batas suavemente o queijo com uma colher de madeira (ou com a lâmina **timemania cef** um misturador alimentar **timemania cef** velocidade baixa) para amaciar e eliminar quaisquer grumos, incorporando o que menos ar possível à mistura. Adicionar o creme agridoce, aumentar a velocidade da **timemania cef** braçada ou do misturador para médio e batê-lo até completamente suave.

``diff Etapa 6: Completar a massa de recheio ``

Misturar o açúcar e a farinha de milho **timemania cef** uma tigela, então adicionar à mistura de queijo com o raspado de limão, extrato de baunilha e uma pitada de sal (ou substituir outros raspados de citros, sumos, águas de flores, essências de café ou amêndoa, etc) e misturar brevemente, novamente minimizando a quantidade de ar que você introduz na mistura. Bater os ovos **timemania cef** uma xícara e misturar delicadamente na tigela de queijo até a mistura estar homogênea.

``diff Etapa 7: Deixar a base de biscoito esfriar ``

Sair a base do forno e deixar esfriar um pouco. Diminuir a temperatura do forno para 120°C (100°C recomendado com ventilador) ou 250°F (grau ½ no forno a gás) (pode ajudar a abrir a porta do forno por um pouco, para acelerar o processo de resfriamento). Alternativamente, prepare a base antecipadamente e deixe esfriar completamente antes de adicionar a mistura de recheio.

``diff Etapa 8: Despejar a massa e assar ``

Quando o forno estiver na temperatura correta, despejar a massa na forma, depois mexer suavemente para nivelar. Passar uma colher de sobremesa na superfície para remover quaisquer bolhas de ar, então colocar cuidadosamente a forma na tigela maior e assar por cerca de 90 minutos, até definida, mas ainda mexendo-se suavemente no centro—verifique regularmente perto do fim do tempo de cozimento.

``diff Etapa 9: Acabamento final ``

Desligar o forno e deixar o bolo dentro até esfriar completamente – isso ajudará a prevenir que a cobertura se quebre. Refrigere para um corte mais limpo ou sirva à temperatura ambiente com alguma fruta à escolha – conforme a estação, gosto de laranja cortada ou framboesas frescas. O bolo mantém-se bem no frigorífico por vários dias.

Mostrar apenas eventos-chaves.

Ative JavaScript para usar esse recurso.

48 min:

Informações do documento:

Autor: nsscr.ca

Assunto: timemania cef

Palavras-chave: **timemania cef - nsscr.ca**

Data de lançamento de: 2024-08-17