

Cheesecake de chocolate crocante

Tempo total **100 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **95 Mins.** Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
1.701 kJ / 406 kcal

Gorduras totais: **19,8 g** Proteína: **14,1 g**
Hidratos de carbono: **41,4 g**

INGREDIENTES

12 Porções

Para a base:

- 120 g** manteiga
 - 60 g** Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês
 - 80 g** açúcar
 - 60 g** amêndoa ralada
- ### Para o recheio:
- 60 g** chocolate de leite
 - 2** pacotes de pó para pudim de baunilha
 - 200 g** açúcar
 - 60 g** manteiga amolecida
 - 2** ovos
 - 1 kg** quark magro (ou queijo fresco)
 - 200 ml** amêndoa (ou leite normal)
 - 4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Doce Fermentado Naturalmente
- ### Para a cobertura:
- 15 g** amêndoa ralada
 - 15 g** Kikkoman Panko - pão ralado crocante estilo Japonês

PREPARAÇÃO

Passo 1

Aquecer previamente o forno a 180°C com aquecimento superior e inferior (160°C com convecção) e revestir uma forma de mola (Ø 28-30 cm) com papel vegetal. Aquecer a manteiga até estar líquida. Misturar o pão ralado Panko com açúcar, manteiga líquida e amêndoas, distribuir pela base da forma, pressionar bem e cozer no forno pré-aquecido durante cerca de 20 minutos.

Passo 2

Para o recheio, picar grosseiramente o chocolate e derreter em banho maria quente.

Passo 3

Misturar o pó para pudim de baunilha, o açúcar e a manteiga. Adicionar ovos, quark, bebida de amêndoa e molho de soja doce (alternativamente: molho de soja + açúcar), misturar até obter um creme homogêneo e reservar 100 g. Distribuir o creme claro pela base previamente cozida.

Passo 4

Misturar o chocolate com o creme reservado, distribuir pontos com uma colher de sopa sobre o creme claro e marmorizar cuidadosamente com o creme claro.

Passo 5

Para a cobertura, misturar amêndoas com pão

ralado Panko, polvilhar o bolo com a mistura e cozer durante aproximadamente mais 50 minutos.

Passo 6

Deixar o bolo arrefecer primeiro na forma durante cerca de 2 horas, retirar a argola da forma e deixar o bolo arrefecer completamente. Cortar o cheesecake de chocolate em fatias e servir.