

# Cheesecake de Chocolate com Crosta de Oreo!



**Cheesecake de  
Chocolate  
com Crosta de  
“OREO”**

Cheesecake de Chocolate com crosta de Oreo!

Fazer sobremesa que leva chocolate, sempre é certeza de sucesso. E esse Cheesecake é daqueles de comer “ajoelhado” de tão gostoso! Também, leva muito chocolate, além do biscoito “Oreo” que é super famoso nos EUA e está criando fama aqui também no Brasil por causa do seu sabor e crocância tão característicos.

Faço sempre em ocasiões especiais ou quando bate aquela vontade de comer muito chocolate, pois é uma receita um pouco mais elaborada, mas vale todo o esforço de montar as 3 camadas, sendo a primeira de biscoitos triturados, a segunda

do creme de chocolate e a última com a cobertura de ganache de chocolate. Os chocólatras vão amar e acredito até que, àqueles poucos que não são tão chegados assim nesse “cacau”, vão se deliciar!!



### **Ingredientes:**

#### **Para a Crosta (primeira camada):**

30 biscoitos Oreo

1/4 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente

#### **Para o Creme (segunda camada):**

900 g de cream cheese em temperatura ambiente

1 1/3 xícaras de açúcar de confeiteiro

3 colheres de sopa de chocolate em pó (50% de cacau)

4 ovos em temperatura ambiente

280 g de chocolate meio amargo picado

#### **Para a Cobertura (terceira camada):**

3/4 xícara de creme de leite fresco

170 g de chocolate meio amargo picado

1 colher de sopa de açúcar

### **Modo de fazer:**

#### **Primeira Camada:**

Pré aqueça o forno à 180°C. Leve os biscoitos sem o recheio no processador ou liquidificador e bata até esfarelar . Adicione a manteiga e bata até incorporar bem formando uma farofa úmida. Aperte e distribua bem somente no fundo de uma assadeira redonda de 25 a 30 cm de diâmetro com aro removível. Leve para assar por 8 minutos, retire e reserve.

#### **Para o Creme:**

Derreta o chocolate no microondas em potência baixa por 4 minutos mais ou menos, misturando na metade do tempo. Reserve. Se preferir, derreta em banho-maria tomando cuidado para não espirrar água no chocolate.

Misture o Cream Cheese com o açúcar e o chocolate em pó no processador. Em potência mais baixa do processador, adicione os ovos um a um. Acrescente o chocolate derretido e bata delicadamente até estar bem incorporado. Jogue por cima da crosta de biscoitos reservado e leve ao forno. Quando as bordas da torta estiverem firmes e o centro estar aparentemente crú (mais ou menos 1 hora a 1 hora e 10 minutos), retire do forno e depois de 5 minutos, passe uma faca sem ponta ao redor da torta para desgrudar. Deixe esfriar um pouco e leve à geladeira por pelo menos 8 horas antes de colocar a cobertura.

#### **Para a cobertura:**

Misture o creme de leite fresco com o chocolate picado e açúcar. Leve ao microondas em potência baixa por dois minutos, retire e mexa, e se necessário coloque mais um minuto, ou até estar derretido e aveludado. Você pode derreter em banho

maria, tomando o cuidado para não deixar espirrar água no chocolate.

Coloque o recheio branco que sobrou do biscoito por cima do cheesecake e depois a cobertura de chocolate por cima. Sirva gelado.

**Dica:** Pode ser preparado 2 a 3 dias antes de servir e guardado coberto na geladeira! Isso se conseguir ficar sem comer antes!!!!