

## Cheesecake Mesclum

**VITACRESS**

*Naturalmente  
nutritivo!*

6 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 1 hora e 20 minutos

### **Ingredientes:**

1 embalagem de salada Mesclum da  
VITACRESS;

100 g de bolacha de água e sal;

50 g de miolo de noz;

600 g de queijo creme;

200 g de queijo roquefort;

5 folhas de gelatina;

1,5 dl de natas;

80 g de manteiga a temperatura  
ambiente;

2 colheres (de sopa) de azeite;

1 embalagem de coentros já lavados  
Da VITACRESS;

sal e pimenta acabada de moer q.b.;

manteiga para untar;

Papel vegetal.



### **Preparação:**

Forre o fundo de uma forma de abrir com papel vegetal e barre-o com manteiga. Pique finamente as bolachas, junte-lhe a manteiga e misture bem ate ficar uma massa granulada. Espalhe a mistura dentro da forma e pressione bem com a mão de modo a que a mistura fique bem espalhada. Leve ao frio. Pique a salada e coloque a gelatina a demolhar em água fria. Reserve. Deite no liquidificador os queijos, as nozes e as natas. Tempere de sal, pimenta ligue o liquidificador até obter uma mistura lisa. Junte a gelatina previamente escorrida e derretida, e deixe bater mais alguns segundos. Deite a salada dentro da forma e cubra com a mistura e leve ao frigorifico até solidificar. Retire do frigorifico, desenforme e decore a gosto. Regue com o azeite e sirva.