

# CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE COM GANACHE

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
450 g de cream cheese  
200 g de chocolate meio amargo  
200 g de chocolate ao leite  
400 g de creme de leite (2 caixas)  
315 g de biscoito amanteigado sabor chocolate  
2 colheres (sopa) cheias de manteiga ou margarina  
1/2 xícara (chá) de leite

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as duas latas de leite condensado na panela de pressão por 40 minutos  
Misture as duas latas de leite condensado cozidos com todo o cream cheese  
Triture 105g de biscoito amanteigado (um pacote, a embalagem vem com três) até que vire uma farinha fininha  
Misture com a margarina ou manteiga  
Abra a massa de biscoito forrando o fundo de uma forma de aro removível  
Coloque uma camada de creme (leite condensado cozido com cream cheese)  
Molhe o restante do biscoito no leite e coloque uma camada sobre o creme  
Alterne as camadas terminando com creme  
Derreta os dois chocolates (meio amargo e ao leite) juntos em banho  
Acrescente as duas caixinhas de creme de leite  
Cubra a torta com o ganache e leve à geladeira por no mínimo 8 horas  
Desinforme e enfeite com raspas de chocolate ou cerejas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11530-cheesecake-de-doce-de-leite-com-ganache.html>