



## *Cheesecake Salgado de Natal com Maionese Kewpie e Frutas Vermelhas*

*Cremoso, com contraste doce-salgado, e uma  
apresentação impecável*

### **Ingredientes - Base:**

- 1 xícara de biscoito salgado triturado  
(tipo água e sal ou cream cracker)
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 pitada de sal

### **Ingredientes - Recheio:**

- 300g de cream cheese
- 1/3 de xícara de maionese Kewpie
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Ervas frescas picadas (cebolinha, salsinha, endro — opcional)

### **Ingredientes - Cobertura:**

- 1/2 xícara de geleia de frutas vermelhas (framboesa, amora ou mirtilo)  
ou frutas frescas levemente cozidas com mel e vinagre balsâmico
- Raminhos de alecrim para decorar
- Pimenta rosa (opcional, para decorar)



### Modo de preparo - Base:

- Misture o biscoito triturado, nozes, manteiga e uma pitada de sal até formar uma farofa úmida.
- Forre o fundo de uma forma de fundo removível (ou taças individuais) e pressione bem.
- Leve à geladeira por 20 minutos para firmar.

### Modo de preparo - Recheio:

- Bata o cream cheese com a maionese Kewpie, creme de leite, limão, sal e pimenta até obter um creme liso.
  - Adicione ervas, se desejar.
- Coloque sobre a base já fria e alise com uma espátula.
  - Leve à geladeira por pelo menos 4 horas (ou de um dia para o outro) para firmar bem.

### Modo de preparo - Cobertura:

- **Se usar geleia:** espalhe por cima na hora de servir.
- **Se usar frutas frescas:** leve ao fogo com 1 colher de mel + 1 colher de vinagre balsâmico por 5 minutos.
- Deixe esfriar antes de colocar sobre a cheesecake.

### Finalização:

- Decore com alecrim, pimenta rosa ou nozes picadas.
- Sirva gelado em fatias ou mini porções.