Cheesecake de Calabaza por Virginia Sar

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Base

Pistachos: 1/2 Taza
Mantequilla fundida: 50 grs
Galletas de jengibre: 2 Tazas
Nueces pecanas: 1/2 Taza

Relleno

Azucar rubia: 1/2 Taza
Canela: c/n
Esencia De Vainilla: 2 cditas.
Crema de leche: 1/2 Taza
Puré de calabaza: 1 Taza
Sal: c/n
Azúcar granulada: 1/2 Taza
Huevos: 4 Unidades
Jengibre: 1/2 cdita
Nuez Moscada: 1/4 cdita
Queso Crema: 600 grs

Preparación de la Receta

Base

- Procesar 2 tazas de galletas de *jengibre* y colocarlas en un bol.
- Agregar ½ taza de pistachos molidos, ½ taza de nueces pecan molidas, 50 gramos de *mantequilla* fundida y mezclar.
- Llevar la preparación a un molde desmontable con papel *manteca* en la base y cocinar en horno moderado por 8 minutos.

Relleno

- En un bol mezclar 1 taza de puré de **calabaza**, ½ taza de *crema*, 2 cucharaditas de extracto de vainilla, 1 cucharadita de canela, ½ cucharadita de *jengibre* en polvo, ¼ cucharadita de

nuez moscada, pizca de sal y reservo.
- En otro bol trabajar 600 gramos de creamcheese americano con espátula de goma.
- Agregar ½ taza de azúcar, ½ taza de azúcar rubia, 4 huevos y mezclar con batidor hasta tener una textura lisa.
- Añadir la mezcla de *calabaza* reservada y una vez integrado todo incorporar a la base previamente horneada.
- Cocinar en horno medio por 80 minutos aproximadamente.
- Decorar con galletas molidas, pistachos picados, nueces pecan y copos de *crema* batida .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-calabaza-por-virginia-sar