

Cheesecake de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Galletas integrales: 100 g

Canela: A gusto

Jengibre: A gusto

Manteca: 100 g

Harina de almendras: 100 g

Cobertura

Kero: 3 cdas.

Canela: A gusto

Yogurt Natural: 1 Unidad

Brandy: 30 cc

Azucar: 1 cda.

Relleno

Kero: 2 cdas.

Naranjas: 1 Unidades

Queso Crema: 300 grs.

Calabaza: 150 g

Huevos: 3 Unidades

Canela: A gusto

Brandy: 30 cc

Clara: 300 Unidad

Preparación de la Receta

- Procese las galletas con el *harina* de almendras, la canela, la *manteca* y el *jengibre*.
- Forre un molde desmontable, aplaste bien con la base de una cuchara
- Reserve en la heladera.

Relleno

- Cocine la **calabaza** en el horno
- Pele y elimine las semillas.

- Aplaste con un pisapuré.
- Corte el *chocolate* en trozos y derrita a baño maría.
- En un bowl mezcle el queso *crema* con el *chocolate*, los huevos y el puré de *calabaza*
- Aromatice con la canela, el brandi y el *kero*.

Cobertura

- Mezcle el yogurth con el *kero*, el brandy, la canela y el azúcar.

Armado

- Vuelque el relleno en el molde con la masa y cocine en el horno a 165° C durante 40 minutos aproximadamente.
- Sobre el final de la cocción cubra con la mezcla de yogurth vuelva al horno durante 5 minutos más.

Presentación

- Corte en porciones y sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-calabaza>