elGourmet

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 semilles.

- 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 165º C durane 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