

Cheesecake de zapallo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina de Maíz: 40 g

Yemas: 3 Unidades

Harina 000: 40 g

Azucar: 70 grs.

Claros: 3 Unidades

Relleno

Azucar rubia: 2 cdas.

Queso Blanco: 70 g

Queso mascarpone: 200 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Yemas: 2 Unidades

Zapallo de cáscara negra: 700 g

Manteca: 50 g

Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria

Crema de leche: 125 grs.

Claros: 2 Unidades

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Helado de Vainilla: A gusto

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Bata las claras a punto e incorpore de a poco el azúcar.

- Luego añada las yemas, y las harinas de a poco.
- En una placa con papel *mantequilla* vierta la masa y estire con la ayuda de una espátula dándole forma circular.
- Cocine en horno a 200°C durante 9 minutos. Retire, tape con un repasador y deje enfriar.

Relleno

- Pele el **zapallo**, retire las semillas y corte en cuadraditos.
- En una sartén caliente cocine el *zapallo* a fuego lento entre 10 y 15 minutos. Añada las dos cucharadas de azúcar rubia mientras mezcla.
- Retire, deje enfriar y procese. Coloque el *zapallo* procesado dentro de una bolsa y lleve al freezer hasta congelar. Retire y descongele.
- Bata las claras a nieve. Reserve.
- En un bowl coloque el queso mascarpone, el queso blanco, la *crema* de leche y el resto de azúcar rubia. Mezcle hasta integrar los ingredientes.
- Incorpore luego el interior de la vaina de vainilla y las yemas de a una, mezcle.
- Añada el *zapallo* procesado, mezcle y luego incorpore las claras reservadas en dos partes integrando con movimientos envolventes.

Armado

- Corte los bordes de la masa con un molde circular de 5cm de alto y 24 de diámetro. Retire el excedente.
- Enmanteque los bordes del molde y llene con el relleno.
- Cocine en horno a 170°C entre 40 y 50 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato, espolvoree con azúcar impalpable, decore con hojas de *menta* y acompañe con una bocha de helado.

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