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.
Claras: 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.
Claras: 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 *manteca* vierta la masa y estire con la ayuda de una espátula dándole forma circular.
- Cocine en horno a 200ºC 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 170ºC 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