

# Cheseecake de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Calabaza

**Agua:** 2 Tazas

**Leche:** 1 Taza

**Canela:** 1 Ramas

**Calabaza:** 500 g

**Piloncillo:** 1 Unidades

### Costra

**Manteca:** 60 g

**Galletas de canela integrales:** 120 g

### Hilos de chocolate

**Chocolate atemperado:** 100 g

### Relleno

**Huevos:** 2 Unidades

**Azucar:** 1 1/2 Taza

**Puré de calabaza:** 3/4 Tazas

**Extracto de vainilla:** 2 cditas.

**Gelatina:** 3 cdita. de te

**Queso Crema:** 500 grs.

**Crema acida:** 1 1/2 Taza

### Varios

**Semillas de calabaza reservadas:**

**Crema chantilly:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Costra

- Coloque en una procesadora las galletas de canela y procese
- Una vez procesadas retire y coloque en un recipiente junto con la *manteca* fundida, mezcle bien.
- En un molde extienda la costra presionando con las manos
- Cocine en horno a 180°C durante 10 minutos aproximadamente.

## Calabaza

- Corte la **calabaza** en trozos y retire las semillas.
- Coloque los trozos de *calabaza* en una olla junto con el *piloncillo*, la rama de canela, el agua y la leche, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor termine la cocción a fuego mínimo hasta que la *calabaza* este tierna
- Retire y una vez fría quite la casca y realice un puré.

## Relleno

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua.
- Coloque en un recipiente el queso *crema* junto con el azúcar, bate hasta integrar, luego agregue los huevos mientras sigue batiendo unos minutos, añada la vainilla y la *crema* acida, termine de integrar.
- Retire en un pequeño recipiente 3 cucharadas de la mezcla y agregue la *gelatina* previamente hidratada y escurrida, mezcle y cocine en el microondas durante 20 segundos aproximadamente hasta disolver por completo la *gelatina*, retire y mezcle, luego incorpore al la mezcla anterior mientras sigue batiendo.

## Hilos de chocolate

- Sobre una hoja de acetato coloque el *chocolate* atemperado y con la ayuda de una espátula extienda dejando una capa fina, luego con un peine dibuje los hilos, deje secar en la heladera luego retire y separe los hilos.

## Armado

- Disponga sobre la costra una parte del relleno, luego una parte del puré de *calabaza*, nuevamente relleno, puré de calaba y termine con el relleno.
- Cocine en horno durante 2 ½ horas a 100°C, cuando retire el cheesecake del horno tendrá una consistencia de flan, una vez frío deje reposar en la heladera durante 8 horas aproximadamente

## - Para desmoldarlo

- Caliente el molde sobre la hornalla unos segundos, luego desmolde y corte en porciones.

## Presentación

- Sirva una porción de cheesecake en un plato previamente empolvorado con canela y decore con *crema* chantilly, hilos de *chocolate* y semillas de *calabaza*.

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