

Cheesecake cu dovleac

— Min.

Pregătire

1. Se amestecă biscuiții, scorțișoara și untul topit, până devine sfărâmicios. Se transferă amestecul într-o formă cu diametrul de 18 cm și se presează cu o lingură. Se dă la frigider.
2. Separat, se amestecă crema de brânză, piureul de dovleac, zahărul pudră și condimentele într-un bol la mixer, viteză medie timp de aproximativ 3 minute. Într-un alt bol, se bate smântâna lichidă până se obține o frișcă moale. Se adaugă frișca în amestecul de brânză și dovleac și se încorporează ușor cu o spatulă până când compoziția devine omogenă.
3. Se transferă compoziția peste baza de biscuiți și se nivelează. Se dă cheesecake-ul la frigider pentru cel puțin 6 ore, de preferat peste noapte.
4. Se poate servi cu frișcă și caramel.

Ingrediente 12 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru baza:

120 g	Biscuiți, macinați
55 g	Unt, topit
1 linguriță	Scorțișoară măcinată

Pentru cremă:

350 g	Cremă de brânză, la temperatura camerei
250 g	Piure de dovleac
60 g	Zahăr pudră
1 linguriță	Ghimbir măcinat
1 linguriță	Scorțișoară măcinată
200 ml	Smântână lichidă