



Чийзкейк с тиква без печене

⌚ 30–35 Минути 

Подготовка

- 1 Напрошете бисквитите – най-добре в блендер. Разбъркайте с маслото и канелата. Прехвърлете в тава с около 18 см диаметър и притиснете към дъното. Приберете в хладилника.

СЪВЕТ: Използвайте тава с падащо дъно, ако разполагате с такава.

Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За основата

120 g	Маслени бисквити
55 g	Масло, разтопено
½ ч.л.	♦ Канела на прах

За крема

350 g	Крема сирене или домашна извара, на стайна температура
250 g	Пюре от тиква
50 g	Пудра захар
200 ml	Бита сметана
½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян
½ ч.л.	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар

- 2 В купа разбъркайте съставките за крема, без битата сметана, за около 3 минути на умерена скорост на миксера. Разбийте битата сметана в отделна купа, след което внимателно я добавете към другата смес с прихлупващи движения на шпатулата.
- 3 Изсипете крема върху основата и загладете отгоре. Оставете в хладилника за поне 6 часа, за да стегне.

