



Гарбузовий чізкейк

🕒 — хв 

Приготування

- 1 Змішайте подрібнене печиво, корицю та розтоплене масло. Суміш має бути розсіпчастою. Перекладіть її у форму діаметром 18 см і ущільніть ложкою. Поставте в холодильник.
- 2 У мисці змішайте міксером на середній швидкості вершковий сир, гарбузове пюре, цукрову пудру та спеції протягом приблизно 3 хвилин. В іншій мисці збийте вершки до м'яких піків. Додайте їх до сирно-гарбузової суміші і акуратно перемішайте лопаткою до однорідності.
- 3 Перекладіть суміш на основу та вирівняйте. Помістіть чізкейк у холодильник на щонайменше на 6 годин, а краще на ніч.
- 4 Подавайте зі збитими вершками та карамеллю.
Смачного!

Інгредієнти 12 порц.

♦ = Kotányi Produkte

Для основи:

120 г	Пряного пісочного печива
55 г	Вершкового масла, розтопленого
0.5 ч.л.	♦ Кориця, мелена
350 г	Вершкового сиру (кімнатної температури)
250 г	Гарбузового пюре
60 г	Цукрової пудри
1 пакет	♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
0.5 ч.л.	♦ Кориця, мелена
0.5 ч.л.	Імбиря меленого
200 мл	Збитих вершків

