

Гарбузовий чізкейк

— хв

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

Приготування

1. Змішайте подрібнене печиво, корицю та розтоплене масло. Суміш має бути розсипчастою. 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!