



Sütőtökös sajttorta

🕒 — Perc 

Elkészítés

- 1 Keverd össze a kekszet, a fahéjat és az olvasztott vaját. A keveréknek morzsalékosnak kell lennie. A keveréket tedd át egy 18 cm átmérőjű formába, és nyomkodd össze egy kanállal. Tárolja a hűtőszekrényben.
- 2 Add hozzá a krémsajtot, a sütőtökpürét, a porcukrot és a fűszereket a tálhoz, és keverd közepes sebességen körülbelül 3 percig. Egy másik tálban keverd a tejszínt lágy habbá. Add hozzá a krémsajtos-tökös keverékhez, és óvatosan keverd össze egy spatulával, amíg a keverék sima nem lesz.
- 3 A keveréket öntsd a kekszes alapra, és egyenesítsd ki. Tedd a sajttortát legalább 6 órára, de lehetőleg egy éjszakára a hűtőszekrénybe.
- 4 Tálald tejszínhabbal és karamellel.

Összetevők 12 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A kekszes alaphoz

120 g	Fahéjas keksz
55 g	Vaj olvasztva
0.5 tk	♦ Fahéj, őrölt

A krémhez

350 g	Krémsajt szobahőmérsékleten
250 g	Sütőtökpüré
60 g	Porcukor
1 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta
0.5 tk	♦ Gyömbér, őrölt
0.5 tk	♦ Fahéj, őrölt

