

Cheesecake especiado de calabaza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cheesecake-especiado-de-calabaza>

Preparación

Precaliente el horno a 160°C. En una taza combine las galletitas de jengibre y 1/4 taza de azúcar. Agregue la manteca derretida. Presione la mezcla uniformemente en el fondo de la bandeja para hornear engrasada, reserve. Agregue el queso crema y el azúcar en un bol y batir a velocidad media hasta que quede suave. Agregar los huevos, uno a la vez, batiendo a velocidad baja después de cada adición hasta que se mezclen. Agregue la calabaza, especias de jengibre, la nuez moscada, el jengibre confitado, la vainilla y la sal en el recipiente y batir hasta que se mezclen. Retirar 1 taza de la mezcla. En un recipiente resistente al calor combinar el chocolate y 1 cucharada de manteca y derrita a baño maría. Agregue la mezcla de chocolate en la taza de la mezcla de calabaza reservada. Verter sobre la base de galletitas, extendiendo uniformemente. Hornear durante 15 minutos. Luego, vierta suavemente la mezcla de calabaza restante sobre la capa de chocolate extendiendo uniformemente. Hornear durante 40 a 45 minutos más o hasta que el relleno se establezca. Enfriar sobre una rejilla durante 30 minutos antes de

Ingredientes

- 1-1/4 taza/s Galletitas de jengibre
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1/3 taza/s Manteca
- 225 gramo/s Queso Crema
- 1 taza/s Azúcar
- 2 Huevos
- 3/4 taza/s Puré de Calabaza
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/2 cucharadita/s Especia de jengibre
- 1/2 cucharadita/s Jengibre confitado
- 1 cucharadita/s Vainilla
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 125 gramo/s Chocolate para taza picado
- 1 cucharada/s Manteca
- 1 poco Crema de leche batida
- 1 poco Caramelo líquido

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Costosa, Vegetales, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Agridulce

desmoldar. Batir la crema hasta formar picos,
coloque sobre el cheesecake y rociar con
caramelo líquido. Foto:
<http://www.bakersroyale.com/>

