

Cheesecake με πουρέ κολοκύθας σε βάση απο καρύδια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 15 κ.σ. καρυδόπιχα
- 60 γρ. ζάχαρη για τη βάση και 220 γρ. για την κρέμα
- 60 γρ. βούτυρο
- 230 γρ. τυρί κρέμα
- 60 γρ. ζάχαρη καστανή
- 2 αυγά
- 180 ml. γάλα εβαπορέ
- 20 κ.σ. πουρές κολοκύθας
- 30 γρ. καλαμποκάλευρο
- 1,5 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 60'
- Βαθμός Δυσκολίας

- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.

Για τη βάση:

Βάζουμε τα καρύδια και τη ζάχαρη στον επεξεργαστή τροφίμων. Επεξεργαζόμαστε μέχρι να έχουμε ένα μίγμα απο ψιλοκομμένα καρύδια και να ομοιογενοποιηθούν με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το βούτυρο και επεξεργαζόμαστε μέχρι να ομοιογενοποιηθεί και αυτό και να προκύψει μια ζύμη υγρή. Τοποθετούμε τη ζύμη σε ένα στρογγυλό πυρέξ και ψήνουμε στο φούρνο για 10 λεπτά ώστε να σταθεί. Βγάζουμε το ταψί απο το φούρνο και αφήνουμε τη βάση του chessecake να κρυώσει.

Για την γέμιση:

Βάζουμε το τυρί κρέμα, την καστανή ζάχαρη και τη ζάχαρη στον κάδο του μίξερ και αναδεύουμε τα υλικά σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομοιογενοποιηθούν και να αφρατέψει η κρέμα. Προσθέτουμε τα αυγά, τον πουρέ της κολοκύθας, το γάλα και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ομοιογενοποιηθούν και αυτά. Προσθέτουμε το καλαμποκάλευρο, την κανέλα και το μοσχοκάρυδο και χτυπάμε καλά. Μεταφέρουμε το μίγμα στο πυρέξ και καλύπτουμε με αυτό τη βάση. Ψήνουμε στο φούρνο για 55-60 λεπτά.

Πηγή: cookbox.com.cy