

# Cheesecake cu dovleac si nuci

written by Andreea



Cheesecake cu dovleac si nuci este un cheesecake copt cu textura pufoasa si piure de dovleac, nuci caramelizate.

Este o reteta mai veche, insa am zis ca trebuie neaparat sa ramana aici si pe blog caci este delicioasa! Daca iubiti dovleacul, acest cheesecake este pentru voi! O sa va placa mult!

Pe blog mai gasiti si alte retete dulci sau sarate cu dovleac precum: Salata de couscous cu dovleac, placinta cu dovleac, paine cu dovleac, rulouri cu dovleac.

Va las si voua reteta ca sa o pregatiti si sa savurati acest cheesecake delicios.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- *Ingrediente pentru un cheesecake cu dovleac si nuci (diametrul de 20 cm):*
- *pentru blat:*
- 250g biscuiti cu ciocolata
- 50 g miez nuca prajita
- 150 g unt topit si racit
- *pentru umplutura:*
- 500 g crema de branza
- 250 g pulpa dovleac copt
- 100g zahar alb
- 4 oua
- 50 g amidon

- 150 g smantana acra
- 2 lingurite extract de vanilie
- $\frac{1}{2}$  lingurita scortisoara pudra
- coaja rasa de la 1 portocala
- *pentru topping:*
- 200 g smantana lichida 35% grasime
- 50 g mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- *Pentru nucile caramelizate:*
- 100 g zahar
- 70 g miez nuca

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Pregatiti blatul pentru cheesecake: intr-un blender puneti biscuitii cu ciocolata impreuna cu miezul de nuca prajit si porniti blenderul pentru cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa. Adaugati untul topit si amestecati din nou cateva secunde.



Turnati compozitia intr-o tava cu fund detasabil tapetata pe exterior cu folie de aluminiu, presati cu podul palmei compozitia astfel incat sa obtineti un blat compact.



Pentru umplutura de cheesecake cu dovleac si nuci: Cu ajutorul unui blender pasati pulpa de dovleac pana obtineti un piure fin. Intr-un bol incapator puneti crema de branza si zaharul alb si amestecati totul foarte bine pana obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati ouale unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare. In continuare adaugati piureul de dovleac, amidonul, smantana acra, extractul de vanilie, scortisoara si coaja de portocala si amestecati din nou. Turnati compozitia peste blatul din tava.



Dati cheesecake cu dovleac si nuci la cuptorul incins pentru 40-50 de minute, pe margini cheesecake va fi mai ferm, iar in mijloc usor moale. Lasati sa se raceasca complet, dupa care dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.

Pentru topping: mixati smantana lichida impreuna cu mascarpone, zaharul pudra si zaharul vanilat pana ce obtineti o compozitie ferma.



Pentru nucile caramelizate: intr-o tigaie mica caramelizati zaharul, adaugati miezul de nuca si amestecati pentru a acoperi nucile integral cu zahar caramelizat. Transferati nucile una cate una pe o hartie de copt si lasati-le sa se raceasca complet.



Montati cheesecake cu dovleac si nuci: scoateti cheesecake racit din forma de copt, asezati-l pe platoul de servit, pe deasupra puneti topping, apoi in mijloc asezati nucile caramelizate. Daca v-a ramas zahar caramelizat, il puteti incazi un pic, iar din el sa faceti fire de caramel.



Enjoy!