Dýňový cheesecake

Ingfredience

kakaové sušenky: 150 g
máslo: 50 g
dýně Hokkaidó: 400 g
sýr philadelphia (nebo Lučina apod.): 400 g
vejce: 3 ks
třtinový cukr: 120 g
kukuřičný škrob: 2 PL
špetka skořice
zakysaná smetana
moučkový cukr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Dýni zbavenou semínek nakrájíme na menší kostky a uvaříme doměkka (asi 25 minut). Vodu slijeme, dýni rozmixujeme na kaši a necháme vychladnout. Sušenky rozmixujeme, spojíme s rozehřátým máslem a směs upěchujeme na dno formy vyložené pečicím papírem. Do dýňové kaše přidáme cukr, škrob, skořici,…

Dýňový cheesecake - recept

Dýni zbavenou semínek nakrájíme na menší kostky a uvaříme doměkka (asi 25 minut). Vodu slijeme, dýni rozmixujeme na kaši a necháme vychladnout. Sušenky rozmixujeme, spojíme s rozehřátým máslem a směs upěchujeme na dno formy vyložené pečicím papírem.

Do dýňové kaše přidáme cukr, škrob, skořici, vejce a sýr a vše vyšleháme do hladkého krému. Krémem potřeme sušenkový korpus a pečeme na 170 °C asi 40. Dvířka trouby jen pootevřeme a necháme takto dýňový cheesecake vychladnout. Následně ho ještě necháme zatuhnout v lednici.

Dýňový cheesecake můžeme podávat se zakysanou smetanou smíchanou s trochou moučkového cukru.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí