KIKKOMAN

Тыквенный чизкейк с клюквой, карамелью и фундуком

Общее время **90 мин** **20 мин** Время подготовки **70 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2775 кДж / 663 ккал

Жиры: **49 г** Белки: **15 г**
Углеводы: **38 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 порции

Основа

150 г	цельнозернового печенья
30 г	растопленного сливочного масла
1 ч. л.	апельсиновой цедры

Начинка

100 г	белого шоколада
40 г	сливочного масла
700 г	мягкого творога
3	яйца
150 г	тыквенного пюре
2 ст. л.	сушеной клюквы

Карамель

100 г	сахара
1 ст. л.	сливочного масла
200 г	сливок для взбивания
1 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman

Дополнительно

100 г	фундука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

150 г цельнозернового печенья - **30 г** растопленного сливочного масла - **1 ч. л.** апельсиновой цедры
Разогрейте духовку до 180°C. Смешайте измельченное печенье с растопленным сливочным маслом и цедрой апельсина. Очень плотно выложите смесь в форму, застеленную пергаментной бумагой. Выпекайте в течение 10 минут, затем отложите в сторону и дайте остыть.

Шаг 2

100 г белого шоколада - **40 г** сливочного масла - **700 г** мягкого творога - **3** яйца - **150 г** тыквенного пюре
Растопите шоколад и сливочное масло в пароварке или на водяной бане. Отложите в сторону и охладите. Смешайте творог с яйцами и тыквенным пюре.

Шаг 3

2 ст. л. сушеной клюквы
В творог добавьте растопленный шоколад с маслом и сушеную клюкву. Тщательно перемешайте смесь и вылейте на выпеченную основу. Выпекайте в течение 1 часа при 180°C. Охладите в духовке при слегка приоткрытой дверце.

Шаг 4

100 г сахара - **1 ст. л.** сливочного масла - **200 г** сливок для взбивания - **1 ст. л.** Соевый соус натурального брожения Kikkoman
Равномерно распределите сахар на гладкой сковороде с антипригарным покрытием.

Нагревайте его на среднем огне пока он не растает (не перемешивая). Добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте силиконовой лопаткой. Постепенно вливайте сливки и соевый соус, постоянно помешивая. Готовьте 2–3 минуты до загустения.

Шаг 5

100 г фундука

Полейсте остывший чизкейк карамелью и украсьте фундуком.