

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**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

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

Полейте остывший чизкейк карамелью и украсьте фундуком.