Dicen que todo lo bueno se hace esperar… y espero que este Cheesecake con calabaza merezca la pena el tiempo que lleva de retraso.

Como te comente aquí me propuse hacer un Cheesecake por mes durante 2019 y me encantaría ver los vuestros subidos a Instagram con el hashtag

#loscheesecakedefabricadeantojos #cocinandoconfabricadeantojos y etiquetándome @fabricadeantojos

fabricadeantojos.com

Aprovechando el otoño y los productos de temporada, creo que es de las mejores opciones para un cheesecake.
Además te sorprenderá su sabor, ya que la calabaza aporta dulzura, que junto con las especias que lleva, son el conjunto perfecto para estos días de frío.

Cheesecake con calabaza

Utensilios

Molde de 24 x 8 cm

Ingredientes

Para la base

200 gr de galletas Digestivas
100 gr de mantequilla derretida
Para el relleno

Ingredientes a temperatura ambiente.

600 gr de queso crema (tipo philadelphia)
225 gr de créme fraîche (Nata fresca)*
160 ml de nata 35% MG
100 gr de azúcar
4 huevos camperos
425 gr de pure de calabaza
2 cucharaditas de canela en polvo
1 cucharadita de vainilla líquida
1/4 de cucharadita de jengibre en polvo
1/4 de cucharadita de nuez moscada en polvo

Preparación

Ponemos papel de horno en la base.
Forraremos con papel de aluminio los laterales del molde para poder hacer el baño María en el horno.

Precalentamos el horno a 170 º Calor arriba y abajo. Sin ventilador.

Para la base

Trituramos las galletas. Podemos hacerlo con un robot de cocina o meterlas en una bolsa y aplastarlas con un rodillo. Intentaremos que queden lo más en polvo posible.
Ponemos las galletas trituradas en un cuenco y las mezclamos con la mantequilla derretida.
Echamos la mezcla en el molde y cubrimos toda la base de este, aplanando con una cuchara, intentando dejar toda la base con el mismo grosor.
Para el relleno

Batimos el queso crema, la créme fraîche y la nata hasta obtener una crema sin grumos.
Añadimos el azúcar, el pure de calabaza, los huevos, las especias y la vainilla y mezclamos hasta obtener una masa homogénea.
Echamos la mezcla encima de la base de galletas y alisamos.
Cocemos agua en un cazo que usaremos para el baño María.

En la bandeja del horno, ponemos nuestro molde de tarta en el centro. Echamos el agua en la bandeja crubriendo uno/dos dedos del molde.
Metemos al horno, que ya estará caliente. Horneamos entre 45 – 60 minutos. Tiene que quedar cuajada pero con un poco de temblor en el centro.
Apagamos el horno y dejamos la tarta dentro, con el horno cerrado, hasta que se enfríe, unas 2 horas.
Sacamos del horno y metemos en la nevera. La dejamos reposar en la nevera toda la noche.
Una vez fría, desmoldamos y cubrimos la superficie con azúcar y canela en polvo.

Notas

*La créme fraîche o Nata fresca, la encuentras también en Mercadona con este ultimo nombre.

Para hacer nuestro propio puré de calabaza. Ponemos trozos ya pelados y cortados en papel de aluminio, con un poco de agua y horneamos a 200º unos 45 minutos. El tiempo dependerá del grosor de la calabaza. Pincha y comprueba si esta blanda.
Una vez blanda, quitamos el exceso de agua y trituramos.
Yo SIEMPRE desmoldo la tarta al día siguiente de haberla hecho, dejándola mínimo toda la noche en la nevera. He probado a desmoldar, en más de una ocasión, la tartas de queso después de 5 horas y he tenido problemas con la base.
Además sabe mucho mejor de un día para otro.
Receta del libro Tartas de queso Hannah Miles.

Recetas relacionadas