

Receitas em vídeo | Sobremesas

Cheesecake de Castanhas e Abóbora

55 min. | Fácil | Económico | 16 doses

Ingredientes

PARA A BASE:
300 g de bolacha digestiva
20 castanhas congeladas
100 g de manteiga
2 c. de sopa de açúcar
PARA O RECHEIO:
800 g de queijo creme à temperatura ambiente
200 g de açúcar
4 ovos
1 c. de chá de extrato de baunilha
120 g de crème fraîche ou nata azeda
PARA A COBERTURA:
600 g de abóbora laranja
250 g de açúcar
1 pau de canela
1 laranja

Informação nutricional

Energia	366,2 kcal	18%*
Proteínas	26,8 g	54%*
Lípidos	20,0 g	29%*
Hidratos de Carbono	40,0 g	15%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC.
2. Numa picadora, tritura bem as bolachas com as castanhas, o açúcar e a manteiga derretida.

3. Forra uma forma de 24cm, untada com manteiga, com as bolachas, fazendo pressão com um copo para que fique bem compacta.
4. Leva ao congelador durante 10 minutos e depois ao forno por mais 15 minutos.
5. Para o recheio, bate o queijo creme com o açúcar até misturar tudo (sem bater demasiado).
6. Junta os ovos, um a um, batendo sempre entre cada adição.
7. Por fim, acrescenta o extrato de baunilha e o crème fraîche e envolve bem com uma espátula.
8. Coloca a mistura por cima da base de bolacha e leva de novo ao forno, a 100ºC, durante 3 horas.
9. Para a cobertura, leva um tachinho ao lume com a abóbora partida em prdaços, o açúcar, a raspa da laranja e o pau de canela e deixa cozinhar durante 40 minutos.
10. Retira a tampa e aumenta o lume para o máximo, desfazendo a abóbora com um garfo e mexendo sempre, até reduzir a uma compota.
11. Deixa arrefecer e coloc por cima da camada de queijo creme.
12. Serve bem frio.