



Sobremesas Tartes

## 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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C.
- 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 crême fraîche e envolve bem com uma espátula.
- 8 Coloca a mistura por cima da base de bolacha e leva de novo ao forno, a 100°C, durante 3 horas.
- 9 Para a cobertura, leva um tachinho ao lume com a abóbora partida em pedaços, 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.