



Чизкейк из тыквенного пюре и ванильных сырков



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

Ингредиенты

◦ Молоко	100 мл
◦ Желатин	20 г
◦ Сливки 30%	250 мл
◦ Сахарная пудра	1 ст. л.
◦ Морковь свежая	250 г
◦ Масло сливочное	100 г
◦ Сырки творожные	300 г
◦ Тыква Баттернат	450 г
◦ Миндальное печенье	300 г
◦ Мёд	2 ст. л.

Способ приготовления:



20 мин



8 порции



323 ккал

1. Морковь нарежьте средними кубиками и отварите до мягкости в кипящей воде.
2. Тыкву нарежьте крупными кубиками, переложите на противень и плотно закройте фольгой. Запекайте при 200 °С в течение 35 минут. Полностью остудите тыкву, не снимая фольгу с противня.

3. Морковь вместе с тыквой взбейте блендером до ровной и однородной массы. При желании протрите через сито.

4. Соедините овощное пюре с творожными сырками комнатной температуры, добавьте мед и все смешайте миксером на низкой скорости.

5. В небольшой кастрюльке желатин залейте молоком. Когда он набухнет, нагрейте смесь до полного растворения желатина, но не кипятите. Дайте остыть до комнатной температуры.

6. Охлажденные сливки взбейте миксером с сахарной пудрой.

7. Соедините овощную массу с желатином и аккуратно добавьте взбитые сливки.

8. Миндальное печенье раскрошите, перемешайте со сливочным маслом и медом.

9. В форму выложите основу — корж из печенья, сверху — начинку. Уберите в холодильник на 6–8 часов.

Совет

Для того чтобы добиться более однородной массы, миндальное печенье лучше разбить в блендере.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>