



Cheesecake κάστανο

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

14-16

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Βάζουμε τα μπισκότα στο μηχάνημα με τα μαχαίρια και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν σκόνη.
- Προσθέτουμε το βούτυρο και χτυπάμε μέχρι τα μπισκότα να πάρουν την υφή βρεγμένης άμμου.
- Απλώνουμε το μπισκότο σε μια **φόρμα με αποσπώμενη βάση** διαμέτρου 25 εκ. πιέζοντας ομοιόμορφα όλη την επιφάνεια.
- Μεταφέρουμε τη φόρμα στο ψυγείο και αφήνουμε μέχρι να σφίξει η βάση.

Για τη γέμιση

- Βάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε ένα **μπολ** με παγωμένο νερό και τις αφήνουμε να μουλιάσουν.
- Ρίχνουμε τα 150 γρ. κρέμα γάλακτος σε ένα **κατσαρολάκι** και τοποθετούμε σε χαμηλή φωτιά να πάρει μια βράση.
- Αφαιρούμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης αφού τα έχουμε στραγγίξει καλά με τα χέρια μας.
- Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός να διαλυθεί καλά η ζελατίνη.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη, το αλάτι, την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος, το μείγμα με τα φύλλα ζελατίνης, και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα με το φτερό μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε τα κάστανα. Ανακατεύουμε καλά με μια μαρίζ να πάνε τα κομμάτια παντού.
- Αφαιρούμε τη βάση από το ψυγείο και περιχύνουμε τη γέμιση πάνω από τη βάση.
- Μεταφέρουμε στο ψυγείο τη φόρμα να σφίξει για περίπου 4-5 ώρες.

Για το γλάσο

- Βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά το νερό και τη ζάχαρη, και αφήνουμε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Προσθέτουμε τα κάστανα, τον χυμό και το ξύσμα λάιμ, το τζίντζερ και το κάρδαμο.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση το μείγμα και αφαιρούμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά.
- Προσθέτουμε την κουβερτούρα και ανακατεύουμε με μια μαρίζ με προσοχή να μην σπάσουν τα κάστανα αλλά να λιώσει η κουβερτούρα.
- Αφαιρούμε το γλυκό από το ψυγείο και κόβουμε σε κομμάτια.
- Περιχύνουμε με το γλάσο και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τη βάση

- 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για τη γέμιση

- 10 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 600 γρ. τυρί κρέμα
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 100 γρ. κάστανα, βρασμένα και ψιλοκομμένα

Για το γλάσο

- 200 γρ. νερό
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 400 γρ. κάστανα, βρασμένα και καθαρισμένα
- χυμό λάιμ, από 1 λάιμ
- ξύσμα λάιμ, από 1 λάιμ
- 1 κ.γ. τζίντζερ, σε σκόνη
- 1 πρέζα κάρδαμο (κακουλέ), σε σκόνη
- 100 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

405 Θερμίδες (kcal)	26.0 Λιπαρά (γρ.)	16.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	37.0 Υδατ/κες (γρ.)
20%	37%	80%	14%
21.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.53 Αλάτι (γρ.)
23%	10%	3%	9%