



# Cheesecake με κολοκύθα

30'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

30 λεπτά'

Χρόνος  
Αναμονής

60'

Χρόνος  
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Βάζουμε όλα τα υλικά στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια και τα χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια [στρογγυλή φόρμα 23 εκ. με αποσπώμενη βάση](#) και το πιέζουμε ελαφρά ώστε να απλωθεί.
- Βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά, μέχρι να ετοιμάσουμε τη γέμιση.

Για τη γέμιση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα το τυρί κρέμα, την καστανή και την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν.
- Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αφαιρούμε τη φόρμα από το ψυγείο.
- Μεταφέρουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε στον φούρνο για 50-60 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει πάνω σε μια [σγάρα](#).
- Ανακατεύουμε τη σαντιγί με το κονιάκ.
- Μόλις κρυώσει καλά το cheesecake το αφαιρούμε από τη φόρμα.
- Απλώνουμε από πάνω τη σαντιγί, πασπαλίζουμε με κανέλα, και σερβίρουμε.

## Συστατικά

Για τη βάση

- 80 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 50 γρ. καρύδια
- 50 γρ. ζάχαρη καστανή
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 65 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

Για τη γέμιση

- 750 γρ. τυρί κρέμα
- 90 γρ. ζάχαρη καστανή
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 400 γρ. [πουρέ κολοκύθας](#)
- 3 αβγά, μέτρια
- 2 κ.σ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.σ. κονιάκ
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 1 1/2 κ.γ. κανέλα
- 1 1/2 κ.γ. τζίντζερ
- 1 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο

Για την επικάλυψη

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, σε σαντιγί
- 1 κ.σ. κονιάκ
- κανέλα, για το σερβίρισμα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

285 Θερμίδες (kcal)	22.0 Λιπαρά (γρ.)	13.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	18.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	31%	65%	7%
16.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.3 Αλάτι (γρ.)
18%	8%	0%	5%