

Dýňový cheesecake s brusinkami a karamellem

Celkový čas vaření **90 min.** 20 min. Doba přípravy 70 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.775 kJ / 663 kcal

Tuky: **49 g** Bílkoviny: **15 g**
Sacharidy: **38 g**

INGREDIENCE

8 Porce

Korpus

150 g celozrnných sušenek
30 g rozpuštěného másla
1 čajová lžička nastrouhané pomerančové kůry

Náplň

100 g bílé čokolády
40 g másla
700 g jemného tvarohu
3 vejce
150 g dýňového pyré
2 polévkové lžíce sušených brusinek

Karamel

100 g krupicového cukru
1 polévková lžíce másla

200 g smetany ke šlehání
1 polévková lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přírozně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

Na ozdobu

100 g lískových oříšků

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

150 g celozrnných sušenek - **30 g** rozpuštěného másla - **1 čajová lžička** nastrouhané pomerančové kůry

Předehejte troubu na 180 °C. Rozdrcené sušenky smíchejte s rozpuštěným máslem a nastrouhanou pomerančovou kůrou. Směs natlačte na dno dortové formy vyložené pečicím papírem. Pečte 10 minut a poté nechte vychladnout.

Krok 2

100 g bílé čokolády - **40 g** másla - **700 g** jemného tvarohu - **3** vejce - **150 g** dýňového pyré
Čokoládu s máslem společně rozpustíte ve vodní lázni a nechte mírně vychladnout. Tvaroh promíchejte s vejci a dýňovým pyré.

Krok 3

2 polévkové lžíce sušených brusinek
K tvarohové směsi přidejte rozpuštěnou čokoládu s máslem a sušené brusinky. Vše důkladně promíchejte a nalijte na předpečený korpus. Pečte 1 hodinu při 180 °C. Nechte chladnout v troubě s pootevřenými dvířky.

Krok 4

100 g krupicového cukru - **1 polévková lžíce** másla - **200 g** smetany ke šlehání - **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přírozně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Cukr rovnoměrně nasypete na nepřilnavou pánev. Zahřívejte na mírném ohni, dokud se nerozpustí (nemíchejte). Přidejte máslo a silikonovou metličkou důkladně promíchejte. Za stálého míchání postupně přilévejte smetanu a sójovou

omáčku. Vařte 2,5 minuty do zhoustnutí.

Krok 5

100 g lískových oříšků

Vychladlý cheesecake přelijte karamellem a ozdobte lískovými oříšky.