

# Cheesecake de abóbora com arandos, caramelo e avelãs

Tempo total **90 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 70 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**2775 kJ / 663 kcal**

Gorduras totais: **49 g** Proteína: **15 g**  
Hidratos de carbono: **38 g**

## INGREDIENTES

8 Porções

### Base

**150 g** bolachas integrais  
**30 g** manteiga derretida  
**1 colher de chá** raspa de laranja

### Recheio do cheesecake

**100 g** chocolate branco  
**40 g** manteiga  
**700 g** queijo cottage suave  
**3** ovos  
**150 g** puré de abóbora  
**2 colheres de sopa** arandos secos

### Caramelo

**100 g** açúcar granulado  
**1 colher de sopa** manteiga

**200 g** natas para bater  
**1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

### Adicionalmente

**100 g** avelãs

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**150 g** de bolachas integrais - **30 g** de manteiga derretida - **1 colher de chá** de raspa de laranja  
Pré-aqueça o forno a 180 graus Celsius. Misture as bolachas esmagadas com a manteiga derretida e a raspa de laranja ralada. Pressione a mistura numa forma forrada com papel vegetal. Leve ao forno durante 10 minutos e depois deixe arrefecer.

### Passo 2

**100 g** de chocolate branco - **40 g** de manteiga - **700 g** de queijo cottage suave - **3** ovos - **150 g** de puré de abóbora  
Derreta o chocolate e a manteiga numa caldeira dupla ou em banho-maria. Reserve para arrefecer. Misture o queijo cottage com os ovos e o puré de abóbora.

### Passo 3

**2 colheres de sopa** de arandos secos  
Adicione o chocolate derretido com a manteiga e os arandos secos ao queijo cottage. Misture bem os ingredientes e verta a mistura sobre a crosta pré-cozida. Coza durante 1 hora a 180 graus Celsius. Arrefeça no forno com a porta ligeiramente entreaberta.

### Passo 4

**100 g** de açúcar granulado - **1 colher de sopa** de manteiga - **200 g** de natas para bater - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente  
Espalhe uniformemente o açúcar numa frigideira lisa e antiaderente. Aqueça-o em lume médio até derreter (não mexa). Adicione a manteiga e

misture-a vigorosamente com um batedor de silicone. Deite gradualmente as natas e o molho de soja, mexendo sempre. Cozinhe durante 2-3 minutos até engrossar.

#### **Passo 5**

**100 g** de avelãs

Deite o caramelo sobre o cheesecake arrefecido e decore-o com avelãs.