KIKKOMAN

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 colheres 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 colheres de sopa	manteiga
200 g	natas para bater
1 colheres 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 colheres 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 colheres de sopa** de manteiga - **200 g** de natas para bater - **1 colheres 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.