CHEESECAKE À LA COURGE

QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux avec moins de graisses
- Souligne la saveur de la courge
- Préparation simple et rapide

30

Tipps

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LA PURÉE DE COURGE

500 g	Courge, épluchée, coupée en morceaux
40 g	Sucre brun

POUR LE FOND

260 g	Oreo®-Kekse, zerbröselt
60 g	Beurre, fondu
	Beurre, pour le plat

POUR LA GARNITURE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Fromage frais
150 g	Demi-crème acidulée
350 g	Purée de courge
5	Œuf(s)
50 g	Fécule de maïs
80 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1	Citron(s), le jus
1 pincée	Sel
1 Msp.	Cannelle
1 pincée	Kardamom

POUR LA GLAÇAGE

300 g	Demi-crème acidulée
60 g	Sucre

PRÉPARATION

1. Pour la purée de courge: répartir les morceaux de courge dans un plat réfractaire et les saupoudrer de sucre brun. Couvrir de feuille d'aluminium et faire mijoter 40 minutes environ au four préchauffé à 160 °C, jusqu'à tendreté. Laisser refroidir un peu et réduire en purée fine à l'aide d'un mixeur-plongeur.
2. Préchauffer le four à 140 °C (four à air pulsé).
3. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre et les répartir dans un moule à charnière graissé, en tassant avec le fond d'un verre.
4. Pour la garniture: mixer la purée de courge avec le reste des ingrédients à l'aide du mixeur-plongeur jusqu'à l'obtention d'une masse fine.
5. Verser la masse dans le moule et glisser le tout au four préchauffé pour une heure environ.
6. Pour le glaçage: bien mélanger la demi-crème acidulée et le sucre et la répartir sur le gâteau. Poursuivre la cuisson 10 minutes.
7. IMPORTANT: la garniture est encore molle à la fin du temps de cuisson indiqué. Elle ne devient ferme qu'après environ 6 heures au réfrigérateur.