KIKKOMAN

Cheesecake di zucca con mirtilli, caramello e nocciole

Tempo totale **90 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **70 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2775 kJ / 663 kcal

Grassi: **49 g** Proteine: **15 g**
Carboidrati: **38 g**

INGREDIENTI

8 Porzioni

Base

150 g	biscotti integrali
30 g	burro fuso
1 cucchiaino	scorza d'arancia grattugiata

Per la crema della cheesecake

100 g	cioccolato bianco
40 g	burro
700 g	ricotta
3	uova
150 g	purea di zucca
2 cucchiai	mirtilli secchi

Per il caramello

100 g	zucchero semolato
1 cucchiaio	burro
200 g	panna da montare
1 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

In aggiunta

100 g	nocciole

PREPARAZIONE

Passaggio 1

150 g di biscotti integrali - **30 g** burro fuso - **1 cucchiaino** di scorza d'arancia grattugiata
Preriscaldare il forno a 180°C. Mescolare i biscotti schiacciati con burro fuso e scorza d'arancia grattugiata. Schiacciare il composto in una teglia foderata con carta da forno. Cuocere per 10 minuti, poi metterlo da parte per raffreddare.

Passaggio 2

100 g di cioccolato bianco - **40 g** di burro - **700 g** di ricotta - **3** uova - **150 g** di purea di zucca
Sciogliere il cioccolato e il burro insieme a bagnomaria. Mettere da parte per raffreddare. Mescolare la ricotta con le uova e la purea di zucca.

Passaggio 3

2 cucchiai di mirtilli secchi
Aggiungere il cioccolato fuso con burro e mirtilli secchi alla ricotta. Mescolare bene gli ingredienti e versare il composto sulla base pre-cotta. Cuocere per 1 ora a 180°C. Raffreddare in forno con la porta del forno leggermente socchiusa.

Passaggio 4

100 g di zucchero semolato - **1 cucchiaio** di burro - **200 g** di panna da montare - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Distribuire uniformemente lo zucchero su una padella liscia e antiaderente. Scaldarlo a fuoco medio fino a quando non si scioglie (senza mescolare). Aggiungere il burro e mescolare energicamente con una frusta in silicone. Versare gradualmente la panna e la salsa di soia, mescolando costantemente. Cuocere per 2-3

minuti fino a quando il composto sarà denso.

Passaggio 5

100 g di nocciole

Versare il caramello sulla cheesecake raffreddata e decorare con le nocciole.