KIKKOMAN

Tarta de queso y calabaza con arándanos, caramelo y avellanas

Tiempo total **90 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **70 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.775 kJ / 663 Kcal

Grasas: **49 g** Proteínas: **15 g**
Carbohidratos: **38 g**

INGREDIENTES

8 porciones

Para la base

150 g	galletas integrales
30 g	mantequilla derretida
1 cucharadita	ralladura de naranja

Para el relleno de la tarta de queso

100 g	chocolate blanco
40 g	mantequilla
700 g	requesón suave
3	huevos
150 g	puré de calabaza
2 cucharadas	arándanos secos

Para el caramelo

100 g	azúcar granulado
1 cucharada	mantequilla
200 g	nata para montar
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Adicionales

100 g	avellanas

PREPARACIÓN

Pasos 1

150 g de galletas integrales - **30 g** de mantequilla derretida - **1 cucharadita** de ralladura de naranja
Precaliente el horno a 180 grados centígrados. Mezcle las galletas trituradas con la mantequilla derretida y la ralladura de naranja. Presione la mezcla en un molde para hornear forrado con papel pergamino. Hornee durante 10 minutos y, luego, déjelo enfriar.

Pasos 2

100 g de chocolate blanco - **40 g** de mantequilla - **700 g** de requesón suave - **3** huevos - **150 g** de puré de calabaza
Derrita el chocolate y la mantequilla al baño maría. Déjelo enfriar. Mezcle el requesón con los huevos y el puré de calabaza.

Pasos 3

2 cucharadas de arándanos deshidratados
Añada el chocolate fundido con la mantequilla y los arándanos secos al requesón. Mezcle bien los ingredientes y vierta la mezcla sobre la masa precocinada. Hornee durante 1 hora a 180 grados Celsius. Deje enfriar en el horno con la puerta ligeramente entreabierta.

Pasos 4

100 g de azúcar granulado - **1 cucharada** de mantequilla - **200 g** de nata para montar - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Esparza uniformemente el azúcar en una sartén lisa y antiadherente. Caliéntelo a fuego medio hasta que se derrita (no lo remueva). Añada la

mantequilla y mézclela enérgicamente con un batidor de silicona. Vierta poco a poco la nata y la salsa de soja, sin dejar de remover. Cocine durante 2-3 minutos hasta que espese.

Pasos 5

100 g de avellanas

Vierta el caramelo sobre la tarta de queso fría y decórela con avellanas.