



## GUARNITURA

zucche di marzapane.

## PREPARAZIONE

**1** Per fare la base scaldare il forno a 135°C. Miscelare gli ingredienti della base e schiacciarli sul fondo di una teglia imburata da 22cm di diametro e 5 cm di bordo.

Per fare i riccioli, sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme alla panna. Mescolare fino a che sia soffice, quindi mettere da parte e tenerlo caldo.

Per il ripieno mescolare insieme il formaggio fresco con lo zucchero a media velocità in una ciotola con un miscelatore elettrico. Aggiungere la zucca, le spezie e la panna sbattendo fino a che il composto non diventi morbido. Incorporare sbattendo le uova una alla volta sbattendo bene dopo l'aggiunta di ognuna.

Versare il ripieno sopra la base. Spruzzare il cioccolato creando un disegno a spirale sopra il ripieno e farlo penetrare nell'impasto con la punta di un coltello...non mescolare.

Mettere la teglia del cheesecake in una teglia più grossa e versare nell'intercapedine che si crea circa 1cm di acqua bollente. Infornare nella posizione centrale del forno per 1 ora o fino a che il centro sia cotto e sodo.

Far raffreddare a temperatura ambiente per almeno 2 ore.

Per servirlo immergere il fondo della casseruola in acqua molto calda per 1 minuto.

Servire su di un piatto. Rimuovere la casseruola e metterla su di un piatto da portata.

Disporre 12 zucche di marzapane tutte in circolo sulla superficie della torta. Tagliare a fette per servirla.