Cheesecake de Calabaza

5 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
1 paquete y medio (como 10 o 12 galletas) de galletas graham
2 3/4 tazas de azúcar
Sal
2 libra de queso crema, a temperatura ambiente
1/4 taza de crema agria
1 lata de 15 onzas de calabaza pura
6 huevos grandes, a temperatura ambiente, ligeramente batido
1 cucharada de extracto de vainilla
2 1/2 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de jengibre en polvo
1/4 cucharadita de clavo de olor

Precalentar el horno a 325°F. Usar 1 onza de mantequilla para engrasar 2 moldes de tipo springform, de 9 pulgadas.

Echas el resto de la mantequilla, las galletas graham, 1/4 taza de azúcar y una pizca de sal en un procesador.. y lo pulsas 2 o 3 veceses.. para que la galletas queden molidas. Divides la mezcla de galletas entre los 2 moldes, y usando una taza, lo presionas en el fondo y los lados de los moldes. Hornee hasta que estén doradas, de 15 a 20 minutos. Lo dejas enfriar hasta que estén manejables y luego envuelves la parte exterior del molde desmontable con papel aluminio y coloque en un molde para hornear (quizas tengas que hornearlos uno a la vez).

Ponga una olla mediana con agua a hervir. Mientras tanto, bates el queso crema con una batidora hasta que quede suave. Añadir el resto del azúcar y batir hasta que quede suave, raspando los lados del recipiente y batidores, según sea necesario. Batir la crema agria, a continuación, añadir la calabaza, los huevos, la vainilla, 1/2 cucharadita de sal y las especias y batir hasta que estén combinados. Divida la mezcla entre los moldes preparados.

Con cuidado, coloque la bandeja para asar en el horno y vierta el agua hirviendo en la bandeja de asar hasta que el agua alcance la mitad del molde (baño maria). Hornee hasta que la mezcla se cuaje, alrededor de 90 minutos. Apague el horno y abrir la puerta brevemente para dejar salir un poco de calor. Deje los pasteles de queso en el horno durante 1 hora más, luego retire con cuidado de la fuente para hornear y enfriar sobre una parrilla de alamrbre.

Cuando se hayan enfriado.. los guardas en el refrigerador por 8 horas.. Cuando los quieras servir.. retire de la nevera y los dejas llegar a temperatura de ambiente antes de servir, como una hora.