

Чийзкейк с Nutella®

Средно

8 Порции

1 h 10 мин



ПРОДУКТИ

75 г извара

75 г кисело мляко

57 г кристална захар

19 г брашно за хляб (Manitoba)

1 яйце

1 г сол

1/2 шушулка ванилия

75 г бита сметана

1 готов за употреба блат

120 г Nutella®

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Вземете кръгла форма за торта с диаметър 22 см, снабдена със заключващ механизъм за лесно изваждане.

Покрийте я с готовия за употреба блат, като обхванете цялото дъно и страните.



2

Набучете блатът с вилица на места и го оставете в хладилника да стегне.

Междувременно разцепете с нож ваниловата шушулка по дължина и изстържете семената с лъжица.

В малка купа разбийте едно яйце.



3

Пригответе сместа за чийзкейка, като смесите изварата и киселото мляко със захарта, разбитото яйце, пресятото брашно, солта и ванилията. Разбийте всички съставки с готварска тел.



4

В отделна купа разбийте с тел крема (без да прекалявате) и го омесете с вече готовата смес.



5

Изсипете сместа върху блата, докато заеме три-четвърти от формата.

Печете на 175° (347°F) около 30 минути или докато се повдигне и повърхността стане леко златиста. Внимавайте да не прегорите кейка, защото ще стане прекалено сух.

Вмъкнете дървена клечка за зъби в средата на кейка, за да проверите дали е изпечен отвътре, т.е. да няма течна консистенция: когато е готов, при изваждане клечката за зъби трябва да е чиста и леко потъмнена.



6

Извадете кейка от фурната и го оставете да изстине.

След като отстраните формата, украсете отгоре с Nutella®. Може да нарисувате 8 елхички, по една за всяко парче.

Et voila!