РЕЦЕПТА

Чийзкейк с Nutella®

Средно | 8 Порции | 1 h 5 мин

ПРОДУКТИ

ЗА 8 ПОРЦИИ

75 г сирене рикота

75 г цедено кисело мляко

57 г пудра захар

19 г брашно манитоба

1 яйце

1 г сол

1/2 шушулка ванилия

75 г разбита сметана

1 опаковка тесто за сладкиши

120 г Nutella® (15 г на порция)

15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1 Разстели тестото за сладкиши в тава с падащо дъно с диаметър 22 см. Надупчи тестото с вилица и постави тавата в хладилник.

2 Междувременно, приготви крема за чийзкейка, като с помощта на миксер смесиш рикотата, цеденото кисело мляко, захарта, предварително разбити яйца, пресято брашно, солта и пулпата от половин ванилова шушулка (пулпата се извлича, като срежеш зрънцето ванилия по продължение на едната му страна и с върха на ножа изстържеш вътрешността му). Разбърквай съставките до получаване на гладка смес. В отделен съд разбий сметаната и я добави към сместта.

3

Разнеси равномерно върху тестото, за да покрие около 3/4 от височината на съда. Постави във фурната и печи около 30 минути на 175°C. Чийзкейкът трябва да е леко бухнал и със златист цвят. Не печи твърде дълго, защото кейкът ще стане много сух. С помощта на клечка за зъби, провери дали сладкишът е добре изпечен отвътре. Забоди я в средата: ако е готов, клечката ще остане чиста и леко потъмняла.

Остави чийзкейка да изстине и внимателно намажи повърхността му с Nutella®. Така сладкишът ти ще стане още по-вкусен. С помощта на шприц, може да добавиш допълнителни Nutella® акценти.

Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Какво по-хубаво от току-що приготвен чийзкейк? Вкусен чийзкейк, гарниран с Nutella®, разбира се!