

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, пригответи 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!