

Чийзкейк Nutella®

Medium

9 Portions

2 h 50 min



ПРОДУКТИ

За основата:

- 200 г бисквити с коледни подправки Спекулациус
- 150 г Бретонски маслени бисквити (или грахамови крекери)
- 80 г масло, нарязано на малки парченца
- 1 супена лъжица кафява захар

За крема:

- 600 г крема сирене
- 250 г сирене Фромаж блан (с 20 % масленост)
- 250 г гъста сметана
- 180 г кафява захар
- 2 ванилови шушулки
- 4 големи яйца
- Nutella

Загрейте предварително фурната на 200°C с режим за вентилатор.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



- 1 | Загрейте предварително фурната на 200°C с режим за вентилатор.

Натрошете бисквитите, докато станат на прах

Добавете маслото, нарязано на малки парченца, и супена лъжица захар

Разбъркайте всичко

Намажете с масло дъното на съда

Изсипете сместа в 24 см кръгла форма за торта с подвижно дъно

Печете за 10 мин на 200 °C



- 2 | Сложете крема сиренето, Фромаж блан и сметаната в купа

Добавете захарта

Прибавете целите яйца

Сложете семената от ваниловите шушулки

Разбъркайте всичко за 1 минута

**3**

Изсипете кремообразната заливка
върху бисквитената основа

Печете за 1 ч и 20 мин на 135°, но без
да отваряте фурната през това време

4

Намажете с Nutella повърхността на готовия чийзкейк