

RECEPT

# Cheesecake Nutella®

Střední

20 Min.



## SUROVINY

### NA 9 PORCÍ

#### Na těsto:

- 200 g karamelových sušenek (např. Lotus)
- 150 g máslových sušenek Club (nebo grahamových sušenek)
- 80 g másla nakrájeného na malé kousky
- 1 lžice hnědého cukru

#### Na krém:

- 600 g smetanového sýru Philadelphia
- 250 g sýru Lučina
- 250 g zakysané smetany
- 180-g hnědého cukru
- 2 vanilkové lusky
- 4 velká vejce
- pomazánka Nutella® na potřetí



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

## POSTUP



1

Předehřejte troubu na 200-°C a zapněte ventilátor.

Rozdrťte sušenky na prášek.

Přidejte máslo nakrájené na malé kousky a lžíci cukru.

Promíchejte dohromady.

Vymažte máslem kulatou dortovou formu s odnímatelným dnem o průměru 24 cm.

Nalijte dovnitř těsto.

Pečte 10 minut při teplotě 200-°C.

2

Do mísy vložte smetanový sýr, sýr Lučina a zakysanou smetanu.

Přidejte cukr.

Přidejte celá vejce.

Vmíchejte semínka z vanilkových lusků.

Míchejte 1 minutu.



3

Nalijte krém na sušenkový korpus.

Pečte 1 hodinu a 20 minut při teplotě 135-°C a dvířka trouby nechte celou dobu zavřená.



**4**

Vršek cheesecaku potřete pomazánkou Nutella®.