

# Cheesecake za studena s pomazánkou Nutella® a ovocem

Snadné

45 Min.



## SUROVINY

NA 12 PORCÍ

### Suroviny na korpus:

150 g sušenek, celozrnných či obilných, ovesných apod.

60 g rozpuštěného másla

20 g mletých mandlí (mohou být se slupkou)

špetka soli

### Suroviny na tvarohovou náplň:

400 g jemného polotučného nebo tučného tvarohu

500 g dužiny manga (nejlépe z konzervy)

2 lžice čerstvě vymačkané citronové šťávy

130 g moučkového cukru

22 g želatiny v prášku

70 ml studené vody

300 ml zchlazené smetany ke šlehání 33%

### Přísady:

180 g pomazánky Nutella® (15 g pomazánky Nutella® na 1 porci)

plátky z jednoho čerstvého manga

### Poznámka:

Všechny suroviny, kromě smetany ke šlehání, by měly mít pokojovou teplotu.

## KROKY

**1****Korpus:-**

Všechny ingredience vložíme do kuchyňského robotu. Rozmixujeme je tak, abychom získali konzistenci mokrého písku.

Dno formy o průměru 23 cm vyložíme papírem na pečení.-

Sušenkovou hmotu nasypeme na dno formy a zarovnáme povrch.

**2****Tvarohová náplň:**

Do mísy mixéru vložíme tvaroh, dužinu z manga, moučkový cukr a nalijeme citronovou šťávu. Mixujeme (násadou mixéru na šlehání vajec), až dosáhneme kompaktní hmoty bez hrudek.

Želatinu v prášku přelijeme 70 ml studené vody, necháme 10 minut stát, až nabobtná. Postavíme na plotnu a za stálého míchání zahříváme, dokud se želatina zcela nerozpustí, nebo ohřejeme v mikrovlnce. Nepřivádíme k varu (želatina by ztratila své želírující schopnosti). Odstavíme z plotny a necháme mírně vychladnout.

Do ještě teplé želatiny přidáme lžící tvarohové náplně, důkladně rozmícháme. Přidáme další 2 lžíce, znovu smícháme a dáváme pozor, aby nevznikaly hrudky. Nakonec tuto želatinovou směs přidáme do tvarohové náplně a okamžitě mixujeme, dokud se obě hmoty nespojí.

-

**3**

Do jiné nádoby vlijeme vychlazenou smetanu ke šlehání. Vyšleháme dotuha. Šlehačku přidáme ve dvou dávkách do tvarohové náplně a jemně promícháme.

Na sušenkový korpus naneseeme tvarohovou náplň. Uhladíme. Necháme chladit v lednici, dokud náplň zcela neztuhne, nejlépe přes noc.

**4**

Vychlazený cheesecake potřeme nebo pomocí zdobícího sáčku postříkáme pomazánkou Nutella®. Ozdobíme plátky manga a jádru granátového jablka. Můžeme také přidat šlehačku.