

# Vánoční cheesecake s broskvemi a pomazánkou Nutella®

Snadné

1 h 30 Min.



## SUROVINY

NA 12 PORCÍ

### Suroviny na těsto:

- 120 g másla
- 1 lžíce moučkového cukru
- 2 žloutky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 1 a 1/2 šálku hladké mouky (šálek = 250 ml)
- špetka soli

### Suroviny na tvarohovou náplň:

- 1 kg jemného tučného tvarohu
- 1 vanilkový pudink v prášku
- 125 g másla
- 3 vejce (celá)
- 1 šálek moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru

### Přísady:

- broskve ve sladkém nálevu, konzerva 400 g
- 180 g pomazánky Nutella® (15 g na 1 porci)

### Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

## KROKY

**1****Těsto:**

Mouku smícháme s práškem do pečiva, solí a moučkovým cukrem, vysypeme na prkénko, přidáme studené máslo a nasekáme nožem na drobenku.

Přidáme žloutky a rychle uhněteme hladké těsto.

Těsto zabalíme do potravinové fólie, zploštíme na placku, vložíme na hodinu do mrazáku, dokud neztvrdne natolik, aby šlo bez problémů nastrouhat.

**2****Tvarohová náplň:**

V míse mixéru utřeme máslo s moučkovým a vanilkovým cukrem, abychom získali světlou, nadýchanou hmotu.

Přidáme vejce a stále třeme. Postupně přidáváme tvaroh a pudinkový prášek a stále třeme, až se vše spojí.

**3**

Rozevírací formu o průměru 26–28 cm vymažeme máslem a vyložíme papírem na pečení. Z mrazáku vyndáme těsto a nastrouháme ho nahrubo na dno formy. Předpékáme při teplotě 180–190 °C asi 15 minut nebo dozlatova.

**4**

Broskve necháme okapat a nakrájíme na silné plátky.

Na předpečený korpus nanese tvarohovou náplň. Na ni klademe okapané broskve nakrájené na plátky. Pečeme asi 1 hodinu při teplotě 175 °C (bez horkovzduchu). Cheesecake pak necháme vystydnout ve vypnuté, pootevřené troubě.

Po vychladnutí ozdobíme koláč pomazánkou Nutella®.