

Královský cheesecake s pomazánkou Nutella® a ovocem

Snadné

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

Suroviny na křehké těsto:

250 g hladké mouky

180 g másla

50 g moučkového cukru

1 vejce

1 lžíce husté zakysané smetany 15%

2 lžíce kakaa

1/2 lžičky prášku do pečiva

Suroviny na tvarohovou náplň:

500 g jemného tučného nebo polotučného tvarohu

500 g mascarpone

5 vajec (bílky oddělené od žloutků)

180 g másla

1 šálek jemného krupicového cukru

2 sáčky vanilkového cukru

1/2 sáčku vanilkového nebo smetanového pudinkového prášku

Přísady:

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

ovoce na ozdobení

Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

KROKY

- 1** | **Křehké těsto:**
Všechny suché ingredience smícháme, přidáme máslo a nasekáme na drobenku. Přidáme vejce smíchané se smetanou a rychle uhněteme, z těsta vytvarujeme kouli. Kouli rozdělíme na dvě části, zabalíme do potravinové fólie a necháme v lednici vychladnout.
- 2** | **Tvarohová náplň:**
V misce mixéru šleháme máslo s krupicovým a vanilkovým cukrem do světlé, nadýchané hmoty. Po jednom přidáme žloutky, každý po přidání zašleháme. Přidáme velkou lžici tvarohu a důkladně šleháme, dokud se ingredience nespojí. Úplně na závěr přidáme pudinkový prášek a prošleháme. Z bílků ušleháme pevný sníh. Přidáme ho do tvarohové náplně a opatrně zamícháme.
- 3** |
Plech vyložíme papírem na pečení. Jednu část těsta nastrouháme přímo na plech. Těsto předpékáme při teplotě 180 °C asi 13 minut. Na předpečený korpus opatrně dáme tvarohovou náplň, poté nastrouháme druhou část těsta. Pečeme asi 1 hodinu při teplotě 170 °C. Vypneme troubu, pootevřeme dvířka a necháme vystydnout, poté vychladíme.
- 4** |
Po vychlazení ozdobíme cheesecake pomazánkou Nutella®