

# Vánoční „vařený cheesecake“ s pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



## SUROVINY

NA 14 PORCÍ

### Suroviny na 3 křehké korpusy:

- 300 g hladké mouky
- 100 g mandlové mouky
- 150 g moučkového cukru
- 150 g másla
- 3 velké žloutky
- 120 ml zakysané smetany 15%
- 1 lžička prášku do pečiva

### Suroviny na tvarohovou náplň:

- 1 kg jemného polotučného nebo tučného tvarohu
- 200 g másla pokojové teploty
- 300 g jemného krupicového cukru
- 4 velká vejce, bílky a žloutky zvlášť
- 3 sáčky smetanového nebo vanilkového pudinkového prášku
- 1/3 šálku mléka (asi 80 ml)

### Přísady:

- 210 g pomazánky Nutella® (15 g na 1 porci)

## KROKY

**1****Křehký korpus:**

Všechny ingredience nasekáme na pracovní ploše nožem, pak těsto rychle uhněteme. Z těsta vytvarujeme kouli, zabalíme do potravinové fólie a dáme chladit do lednice alespoň na 60 minut. Těsto můžeme připravit také v robotu.

Vychlazené těsto rozdělíme na 3 stejné díly. Dno dortové formy o průměru 24 cm vyložíme papírem na pečení. První díl těsta rozválíme a vyložíme jím dortovou formu. Propícháme vidličkou a pečeme při teplotě 180 °C asi 25 minut nebo dozlatova.

Po upečení těsto dáme chladit na mřížku a stejným způsobem upečeme zbývající 2 placky. Necháme vychladnout.

**2****Tvarohová náplň:**

Ve velkém hrnci na středním plameni rozpustíme máslo. Přidáme jemný krupicový cukr a smícháme. Poté přidáme tvaroh a vejce a energicky mícháme metličkou, dokud se ingredience nespojí. Za stálého míchání dále vaříme, až bude náplň horká (neměla by bublat). Pudinkové prášky rozmícháme v mléku a přidáme do horké náplně. Za stálého míchání vaříme, dokud náplň nezačne mít konzistenci pudinku.

**3**

Jednu z předem upečených placek vložíme do zavírací dortové formy. Na ni nalijeme polovinu vychladlé tvarohové náplně a na ni položíme druhou placku. Naneseme zbývající polovinu náplně a zakryjeme poslední plackou. Cheesecake zatížíme a necháme chladit 12 hodin (celou noc) na chladném místě. Na druhý den sundáme zátěž a vrchní placku potřeme pomazánkou Nutella® (asi 210 g).