

# Lehký newyorský cheesecake s pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### ASI NA 16 PORCÍ

#### Suroviny na korpus:

- 70 g rozpuštěného másla
- 140 g rozdrobených sušenek (celozrnných)
- 2 lžice citronové šťávy

#### Suroviny na sýrovou náplň:

- 750 g krémového čerstvého sýru (neochuceného)
- 3 vejce
- 220 g jemného krupicového cukru
- 180 g husté zakysané smetany 15%
- 2 lžičky strouhané citronové kůry
- 60 ml citronové šťávy

#### Přísady:

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

#### Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

## KROKY

**1****Korpus:**

Sušenky a máslo rozmixujeme s citronovou šťávou, aby vznikla hmota s konzistencí mokrého písku. Dno dortové formy o průměru 22 cm vyložíme papírem na pečení. Na papír nasypeme sušenkovou směs. Uhladíme, důkladně přitlačíme ke dnu formy, pak necháme půl hodiny chladit v lednici. Vychlazené těsto předpečeme 12 minut při teplotě 180 °C, pak ho necháme vychladnout. Formu zvenčí zabalíme do dvou vrstev alobalu – cheesecake se bude péct ve vodní lázni.

**2****Sýrová náplň:**

Do mísy mixéru vložíme všechny ingredience. Mixujeme, dokud se nespojí – nemixujeme příliš dlouho, aby se sýrová náplň příliš neprovzdušnila. Sýrovou náplň nalijeme na vychlazený korpus a uhladíme. Pečeme při teplotě 170 °C ve vodní lázni\* asi 75 minut nebo déle. Hotový cheesecake by měl být pevný a pružný navrchu. Necháme ho vychladnout v pootevřené troubě, poté chladíme v lednici asi 12 hodin.

\* Pečení cheesecaku ve vodní lázni: Spočívá v tom, že formu s cheesecakem vložíme do větší formy, vyššího plechu nebo žáruvzdorné nádoby, do které nalijeme vroucí vodu do poloviny výšky formy se sýrovou náplní.

**3**

Na vychlazený cheesecake naneseeme vrstvu pomazánky Nutella®. Povrch uhladíme nožem.