Nadýchaný japonský cheesecake s pomazánkou Nutella®

Střední | 1 h 30 Min.

SUROVINY

NA 16 PORCÍ

140 g jemného krupicového cukru

6 vajec (žloutky a bílky zvlášť)

špetka soli

50 g másla

250 g krémového čerstvého sýru

100 ml mléka

1 lžička citronové šťávy

60 g hladké mouky

20 g bramborového nebo kukuřičného škrobu

Přísady:

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

Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

KROKY

1 Ve vodní lázni rozpustíme máslo, krémový sýr a mléko. Ingredience necháme rozpustit a mícháme, dokud nevznikne hladká hmota. Hmotu vyjmeme z vodní lázně a necháme vychladnout.

2 Do misky s hladkou sýrovou náplní přidáme žloutky, prosetou hladkou mouku, škrob a citronovou šťávu. Mícháme, dokud se ingredience nespojí.
Z bílků ušleháme v mixéru pevný sníh, přidáme špetku soli. Do ušlehaných bílků přidáváme po lžičkách krupicový cukr, stále mixujeme. Hmota by měla být tuhá a lesklá.
Ušlehané bílky spojíme ve třech dávkách s tekutou sýrovou náplní a velmi opatrně je smícháme se sýrovou náplní tak, aby bílky nespadly.

3 Formu o průměru 23 cm vyložíme na dně i po stranách papírem na pečení tak, aby papír vyčníval 2 cm nad formu. Formu zvenčí zabalíme do alobalu (do formy by se neměla dostat voda, cheesecake se bude péct ve vodní lázni). Do takto připravené formy přelijeme sýrovou náplň a uhladíme ji. Formu vložíme do větší žáruvzdorné nádoby nebo vysokého plechu. Do žáruvzdorné nádoby/na plech nalijeme vroucí vodu tak, aby dosahovala do poloviny výšky formy. Vložíme do předehřáté trouby (bez horkovzduchu).

Pečeme při teplotě 200 °C po dobu 15 minut, poté teplotu snížíme na 130 °C a pečeme dalších 30 minut. Ponecháme v troubě 30 minut. Poté vyjmeme a necháme vychladnout při pokojové teplotě. Dezert není nutné uchovávat v lednici.
-

4 Na nadýchaný cheesecake naneseme pomocí zdobicího sáčku pomazánku Nutella® a nožem ji rozetřeme po celém povrchu dortu.-