

Cheesecake s pořádnou porcí tvarohu a s pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCÍ

Suroviny na tvarohovou náplň:

750 g tučného tvarohu

250 g mascarpone

150 g moučkového cukru

100 g másla

7 velkých vajec

2 lžíce bramborového škrobu (cca 30 g)

2 lžíce hladké mouky (cca 30 g)

Přísady:

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

KROKY

- 1** | Dno dortové formy o průměru 26 cm vyložíme papírem na pečení a poté zavěříme obroučku. Žloutky oddělíme od bílků. V misce smícháme škrob s hladkou moukou. V mixéru utřeme měkké máslo s moučkovým cukrem na světlou, nadýchanou hmotu. Dále mixujeme při nejvyšších otáčkách a postupně přidáváme po jednom žloutku. Snížíme otáčky mixéru na střední a postupně přidáme tvaroh, mascarpone a následně pak mouku se škrobem.
- 2** | V míse ušleháme z bílků pevný sníh. Opatrně smícháme bílky s tvarohovou náplní. Náplň rozložíme v dortové formě a uhladíme. Pečeme v předehřáté troubě asi 60 minut při teplotě 170 °C. Troubu vypneme, pootevříme dvířka a cheesecake necháme vychladnout. Počkáme, až zcela vystydne. Studený cheesecake dáme na pár hodin do lednice.
- 3** | Vychlazený cheesecake namažeme pomazánkou Nutella®.