

Cheesecake s mascarpone, ovocem a pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

Suroviny na korpus:

120 g sušenek

80 g neloupaných mandlí

50 g rozpuštěného másla

Suroviny na krémovou náplň:

500 g mascarpone

350 g bílé čokolády

150 ml smetany ke šlehání 33%

4 vejce

2 lžičky hladké mouky

Přísady:

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

Maliny nebo jiné sezonní ovoce na ozdobu

Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

KROKY

1**Korpus:**

Mandle orestujeme nasucho na pánvi, dokud se nerozvoní.-

Sušenky a vychladlé mandle vsypeme do robotu a rozmixujeme na drobečky. Přidáme rozpuštěné máslo a mícháme, až se vytvoří hmota konzistence mokrého písku.

Dno dortové formy o průměru 21 cm vyložíme papírem na pečení. Na papír nasypeme sušenkovou směs. Zarovnáme, důkladně přitlačíme ke dnu a po stranách a pak předpečeme 10 minut při teplotě asi 180 °C.

2**Krémová náplň:**

Smetanu ohřejeme na mírném ohni. Jakmile je teplá, odstavíme ji z ohně a vsypeme do ní nalámanou čokoládu. Stále mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí a nespojí se se smetanou v hladkou hmotu.-

Do mísy robotu vložíme mascarpone, vejce a mouku. Šleháme, až se vytvoří hladká hmota – nemixujeme příliš dlouho, aby se náplň zbytečně neprovzdušňovala. Přilijeme vlažnou čokoládovou směs a šleháme, dokud se nespojí. Náplň by měla být hladká.

-

3

Krémovou náplň nalijeme na předpečený korpus. Pečeme asi 60–75 minut při teplotě 150 °C, dokud těsto nebude při doteku špejlí pevné a pružné. Necháme stydnout v pootevřené troubě. Chladíme v lednici 12 hodin – teprve poté získá správnou konzistenci.

4

Před podáváním potřeme povrch cheesecaku pomazánkou Nutella® (15 g pomazánky Nutella® na 1 porci) a ozdobíme malinami nebo sezonním ovocem.