

# Dýňový cheesecake s pomazánkou Nutella<sup>®</sup> a ovocem

Střední

1 h 30 Min.



## SUROVINY

NA 16 PORCÍ

### Suroviny na korpus:

250 g máslových sušenek

80 g rozpuštěného másla

1/2 lžičky perníkového koření

1 lžička čerstvého zázvoru nastrohaného najemno

### Suroviny na tvarohovou náplň:

350 g jemného polotučného tvarohu

150 g mascarpone

2 vejce

2 žloutky

1 lžíce citronové šťávy

1 a 1/2 lžíce bramborového škrobu

1/2 lžíce hladké mouky

80 g moučkového cukru

210 g dýňového pyré (z pečené dýně)

1/2 lžičky perníkového koření

### Přísady:

240 g pomazánky Nutella<sup>®</sup> (15 g na 1 porci)

sezonní ovoce

### Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

## KROKY

**1****Korpus:**

Všechny ingredience na korpus dáme do kuchyňského robotu. Mixujeme, dokud nevznikne hmota s konzistencí mokrého písku.

Dno dortové formy o průměru 23 cm vyložíme papírem na pečení. Na papír nasypeme sušenky. Zarovnáme, důkladně přitlačíme ke dnu a do poloviny výšky formy po stranách a necháme půl hodiny chladnout v lednici, aby ztuhl. Poté sušenkový korpus pečeme 10 minut při 170 °C. Po vychladnutí formu zvenčí zabalíme do dvou vrstev alobalu – cheesecake se bude péct ve vodní lázni.

**2****Tvarohová náplň:**

Všechny ingredience na tvarohovou náplň dáme do mísy mixéru a zpracujeme na hladkou, jednotlou hmotu. Nemixujeme příliš dlouho, aby se náplň neprovzdušňovala.

Troubu zahřejeme na teplotu 170 °C. Na vychlazený sušenkový korpus nalijeme náplň a povrch uhladíme. Vložíme do trouby a teplotu okamžitě snížíme na 150 °C. Pečeme ve vodní lázni\* asi 1 hodinu a 30 minut.

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

**3**

Cheesecake necháme několik hodin chladit v lednici, nejlépe celou noc. Ozdobíme pomazánkou Nutella® (pomazánku vytlačíme pomocí zdobícího sáčku na celý povrch cheesecaku) a ovocem.