

# Vánoční vídeňský cheesecake s pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### NA 12 PORCÍ

1 kg jemného polotučného nebo tučného tvarohu

5 vajec

100 g másla

1 lžíce bramborového škrobu

1 lžíce hladké mouky

1 šálek jemného krupicového cukru (250 ml)

2 lžičky vanilkového nebo pomerančového extraktu  
případně kandované ovoce, např. pomerančová kůra, rozinky

180 g pomazánky Nutella®

#### Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

## KROKY

1

#### Mouku prosejeme.

V míse robotu utřeme máslo s jemným krupicovým cukrem do světlé a nadýchané hmoty. Přimícháme vejce, jedno po druhém, a po každém přidání je zapracujeme. Po částech do těsta zapracujeme i tvaroh.-

2

Přimícháme obě mouky, extrakty, případně nakonec přidáme kandované ovoce. Náplň dáme do formy o průměru 22 cm vyložené na dně papírem na pečení.

3

Troubu rozejdeme na teplotu 170 °C. Vložíme do ní cheesecake a hned snížíme teplotu na 150 °C, následně pečeme další 1,5 hodiny, nejlépe bez horkovzduchu.-

4

Necháme stydnout při pootevřené troubě, abychom nevystavili koláč prudké změně teploty. Chladíme několik hodin. Celý cheesecake potřeme pomazánkou Nutella®.