

Vánoční cheesecake s mákem a pomazánkou Nutella®

Střední

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

Suroviny na křehký korpus:

1 a 1/2 šálku hladké mouky (1 šálek = 250 ml)

1/4 šálku moučkového cukru

125 g másla

1 žloutek

špetka soli

Suroviny na makovou náplň:

1 šálek nemletého máku

1/4 šálku jemného krupicového cukru

20 g rozinek

20 g nakrájených datlí

2 vejce, bílky a žloutky zvlášť

100 g mletých mandlí (mohou být se slupkou)

2 lžice strouhanky

1 lžička mandlového extraktu

1 lžice medu

Suroviny na tvarohovou náplň:

250 g jemného tučného nebo polotučného tvarohu

100 g mascarpone

1/3 šálku jemného krupicového cukru

50 g změkklého másla

2 vejce, bílky a žloutky zvlášť

2 lžíce bramborového škrobu
2 lžíce kandované pomerančové kůry

Přísady:

180 g pomazánky Nutella®

Poznámka:

Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu.

KROKY

- 1 Křehký korpus:**

Všechny suroviny na korpus rychle uhněteme, zabalíme do fólie a vložíme na 1 hodinu do lednice. Poté těsto vyválíme a vložíme do formy o rozměrech 32 x 36 cm. Těsto propícháme a pak ho předpečeme při teplotě 190 °C po dobu 15–20 minut, až bude lehce zlatavé.
- 2 Maková náplň:**

Mák přelijeme vroucí vodou, vaříme asi 20 minut, necháme zchladnout, přecedíme, aby z něj vykapala voda a pak ho třikrát pomeleme v mlýnku na maso s jemným sítkem. Žloutky třeme s krupicovým cukrem, až vznikne nadýchaná hmota. Přidáme mletý mák, kandované ovoce, mandlový extrakt, mleté mandle, med a strouhanku a smícháme nebo promixujeme. Z bílků ušleháme pevný sníh a opatrně ho vložíme do makové náplně (tuto fázi děláme nejlépe těsně před pečením, aby bílky nespady ani nenasákly vodou).
- 3 Tvarohová náplň:**

Máslo utřeme s krupicovým cukrem a žloutky, až vznikne nadýchaná, světlá hmota. Po lžičkách přidáváme mascarpone smíchané s tvarohem a dále šleháme. Pak přimícháme mouku a kůru. Z bílků ušleháme pevný sníh a pak ho opatrně vmícháme do tvarohové směsi.
- 4**

Na předpečený korpus rozložíme makovou náplň a její povrch uhladíme. Na ni rozložíme tvarohovou náplň. Pečeme asi 60 minut při teplotě 175 °C (ke konci pečení můžeme shora přikrýt alobalem, aby se cheesecake nepřipekl a zůstal světlý).
Necháme vychladnout, pak chladíme v lednici několik hodin, ideálně přes noc.
Nakonec koláč ozdobíme pomazánkou Nutella® a oblíbeným ovocem.-