Chutné mini cheesecaky s pomazánkou Nutella®

Střední | 1 h 30 Min.

SUROVINY

NA 12 PORCÍ

Suroviny na makovou náplň:

60 g bílého nemletého máku

25 g strouhaného marcipánu

25 g mletých vlašských nebo pekanových ořechů

25 g mletých mandlí

1 lžička kandované pomerančové kůry

1 lžička tekutého medu

30 g moučkového cukru

1 lžička zakysané smetany 15%

Suroviny na tvarohovou náplň:

450 g jemného polotučného tvarohu

1/4 šálku zakysané smetany 15% (65 ml)

1 vejce

1 žloutek

100 g moučkového cukru

1 lžička mandlového extraktu

Přísady:

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

Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu

KROKY

1

Maková náplň:

Mák přelijeme vroucí vodou (jen do výšky máku), vaříme 15 minut, odstavíme a necháme vychladnout. Na hustém sítku z něj necháme odkapat vodu a pak ho třikrát pomeleme v mlýnku na maso s jemným sítkem. Takto připravený mák dáme do mísy, přidáme zbývající ingredience a dobře zamícháme, aby se spojily.

2

Tvarohová náplň:

Všechny ingredience vložíme do nádoby a smícháme, aby se spojily a vznikla hladká hmota. Nešleháme dlouho, aby se do hmoty nedostalo moc vzduchu.

3

Formu na muffinky vyložíme 12 košíčky. Na samotné dno rozložíme makovou náplň a uhladíme. Doplníme tvarohovou náplní téměř do výšky košíčku.

4

Pečeme při teplotě 150 °C asi 25 minut, nebo dokud nebude povrch cheesecaku pevný a na dotek pružný. Po vychlazení cheesecake ozdobíme pomocí zdobicího sáčku pomazánkou Nutella®.