

# Cheesecake s Nutellou®

Medium

1 h 10 min



## Zložiek

na 8 porcie

75 g syru ricotta

75 g gréckeho jogurtu

57 g kryštálového cukru

19 g chlebovej múky (Manitoba)

1 vajce

1 g soli

½ vanilkového struku

75 g smotany na šľahanie

1 balenie hotového krehkého cesta

120 g Nutelly®

## KROKY



1

Pripravte si okrúhlu formu na tortu s priemerom 22 cm s pružinovým uzáverom na jednoduché vyberanie.

Spodok i boky formy vyložte hotovým krehkým cestom.



2

Vidličkou do cesta urobte niekoľko otvorov a odložte odležať do chladničky.

Vanilkový struk po dĺžke rozrežte nožom a čajovou lyžičkou z neho vyškrabnite semienka.

Vajcia zľahka rozšľahajte v malej nádobe.



3

Zmiešaním ricotty s jogurtom a cukrom spolu s zľahka prešľahanými vajcami, preasiatou múkou, soľou a semienkami vanilky pripravte tekuté cesto na cheesecake. Všetky prísady dobre premiešajte metličkou.



4

V samostatnej nádobe rozšľahajte smotanu (nie príliš) a primiešajte ju do tekutého cesta.



5

Tekuté cesto nalejte na spodok formy vystlanej cestom do troch štvrtín výšky formy.

Pečte asi 30 minút pri 175 °C (347 °F), alebo kým koláč nenarastie a povrch sa nesfarbí jemne do zlatista. Postupujte opatrne, koláč neprepečte, inak bude príliš suchý.

Do stredu koláča zapichnete drevenú špajdlu a skontrolujte, či je vnútro prepečené, nie riedke: ak je hotové, špajdlu vytiahnete čistú, ale o niečo tmavšiu.



6

Koláč vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.

Po vybratí z formy povrch ozdobte Nutellou. Môžete ňou nakresliť 8 vianočných stromčekov, jeden na každý rez, ktorý budete podávať.