

# Jednoduchý vánoční cheesecake se sušenkami a s pomazánkou Nutella®

Medium

45 min



## SUROVINY

### NA 12 PORCÍ

- 100 g másla
- 1/2 šálku jemného krupicového cukru
- 1 vanilkový lus
- 500 g jemného tučného nebo polotučného tvarohu
- 3 vejce
- 1 vanilkový pudinkový prášek
- 1 lžička bramborového škrobu
- 200 ml mléka
- asi 300 g sušenek
- 180 g pomazánky Nutella®

## KROKY

- 1 | Ve velkém hrnci na středním plameni rozpustíme máslo. Přidáme jemný krupicový cukr a semínka z podélně rozříznutého vanilkového lusu a smícháme. Přidáme tvaroh, předem rozkvedlaná vejce a energicky mícháme metličkou, dokud se ingredience nespojí. Za stálého míchání vaříme, až bude tvarohová náplň horká (neměla by bublat). Pudinkový prášek rozmícháme spolu se škrobem ve 200 ml mléka a přidáme do horké náplně. Za stálého míchání vaříme, dokud náplň nezačne mít konzistenci pudinku.
- 2 | Formu o rozměrech asi 22 x 33 cm vyložíme potravinovou fólií. Dno vyložíme sušenkami. Na sušenky nalijeme polovinu horké náplně. Položíme další vrstvu sušenek. Na ně nalijeme zbytek náplně a zakryjeme zbývajícími sušenkami.
- 3 | Dezert necháme chladit v lednici několik hodin (ideálně přes noc). Na vychlazený dezert vytlačíme ze zdobícího sáčku pomazánku Nutella®. Ozdobíme čerstvým ovocem.