

Jemný cheesecake na čokoládovém korpusu s pomazánkou Nutella®

Hard

1 h 30 min



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

Suroviny na korpus:

120 g čokoládových sušenek

2 lžice kakaa

40 g rozpuštěného másla

Suroviny na tvarohovou náplň:

700 g tučného tvarohu

3/4 šálku moučkového cukru (šálek = 250 ml)

4 vejce

50 ml smetany ke šlehání 33%

Přísady:

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

Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

KROKY

1

Korpus:

Sušenky, kakao a máslo vložíme do robotu a mixujeme tak dlouho, až vznikne hmota o konzistenci mokrého písku. Formu o průměru 23 cm vyložíme papírem na pečení (jen na dně), po stranách nevymazáváme. Sušenkovou hmotu nasypeme do formy a zarovnáme. Předpečeme ji při teplotě 175 °C asi 12 minut. Vyjmeme a necháme mírně vychladnout, zatímco budeme připravovat tvarohovou náplň.

2

Tvarohová náplň:

Všechny ingredience mixujeme, dokud se nespojí. Tvarohovou náplň neprovzdušňujeme, cheesecake by příliš nabobtnal a následně "spadl". Tvarohovou náplň nalijeme na vychlazený korpus a uhladíme její povrch. Pečeme ve vodní lázni* asi 60–75 minut při teplotě 150 °C. Hotový cheesecake by měl být pevný a pružný navrchu. Necháme ho vychladnout v pootevřené troubě, poté chladíme v lednici asi 12 hodin.

* Pečení ve vodní lázni: Vodní lázeň spočívá v tom, že formu s cheesecakem vložíme do větší formy nebo žáruvzdorné nádoby, do které nalijeme vroucí vodu do poloviny výšky formy s tvarohovou náplní.

3

Před podáváním potřeme povrch cheesecaku pomazánkou Nutella® a ozdobíme oblíbeným ovocem.