

Dortový černobílý cheesecake s pomazánkou Nutella®

Medium

1 h 30 min



SUROVINY

NA 16 PORCÍ

Suroviny na těsto:

1 a 3/4 šálku hladké mouky (šálek = 250 ml)

1 a 1/2 šálku jemného krupicového cukru

3/4 šálku kakaa

2 lžičky jedlé sody

1 lžička prášku do pečiva

1/2 lžičky soli

1 šálek podmáslí nebo kefiru

1/2 šálku řepkového nebo slunečnicového oleje

2 velká vejce

1 lžička vanilkového extraktu

1 šálek čerstvě zalité horké kávy (bez kávové sedliny)

Suroviny na tvarohovou náplň:

250 g jemného tučného nebo polotučného tvarohu

250 g mascarpone

250 ml smetany ke šlehání 33%

3 velká vejce

3/4 šálku jemného krupicového cukru

1 lžička vanilkové pasty nebo 2 lžičky vanilkového extraktu

3 lžíce hladké mouky

Přísady:

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

Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

KROKY

1

Těsto:

Do velké nádoby prosejeme mouku, kakao, sodu, prášek a sůl. Do větší mísy nalijeme podmásli, olej, přidáme vejce, vanilku a krupicový cukr. Mícháme metličkou, dokud se suroviny nespojí. Přidáme proseté suché suroviny a mícháme metličkou pouze do chvíle, kdy se vše spojí, nikdy déle. Pomalu přidáváme horkou kávu a dále šleháme. Hotovou hmotu rozdělíme do dvou dortových forem o průměru 28 cm vyložených papírem na pečení. Pečeme při teplotě 180 °C asi 35–40 minut, nebo až zapáchnutou špejli vytáhneme z koláče suchou. Vyndáme z trouby a necháme vychladnout.

2

Tvarohová náplň:

Dno formy o průměru 23 cm vyložíme papírem na pečení. Formu zvenčí zabalíme do dvou vrstev alobalu – cheesecake se bude péct ve vodní lázni. Do mísy mixéru vložíme všechny ingredience. Mixujeme, dokud se nespojí, nebo je promícháme metličkou; nemixujeme příliš dlouho, aby se náplň zbytečně neprovzdušňovala – provzdušněný cheesecake příliš nabobtná a pak "spadne". To nechceme! Cheesecake by měl být po upečení rovný jako stůl. Tvarohovou náplň přelijeme do formy a pečeme při teplotě 150 °C asi 45–55 minut ve vodní lázni.* Celý povrch cheesecaku by měl být propečený, pevný a na dotek pružný. Je-li to nutné, dobu pečení trochu prodloužíme. Vyndáme z trouby, necháme vystydnout.

* 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

Na mísu položíme první čokoládový plát a vyrovnáme jeho povrch. Ořízneme všechny boule a nerovnosti, plát totiž musí být ideálně rovný. Následně nanese pomazánku Nutella®.

4

Přikryjeme upečenou tvarohovou náplní a také ji potřeme pomazánkou Nutella®, uhladíme a přikryjeme druhým čokoládovým plátem. Dortík ponecháme nejméně 4 hodiny v chladu. Vychlazený dort potřeme pomazánkou Nutella® a ozdobíme oblíbeným ovocem.