

Originální čokoládovo-dýňový cheesecake s pomazánkou Nutella®

Medium

1 h 30 min



SUROVINY

NA 16 PORCÍ

Suroviny na čokoládové těsto:

- 180 g másla
- 300 g hořké čokolády s min. 60 % kaka
- 1 lžice kaka
- 3 velká vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 220 g jemného hnědého cukru
- 100 g hladké mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva

Suroviny na tvarohovou náplň s dýní:

- 250 g jemného tučného nebo polotučného tvarohu
- 250 g mascarpone
- 2 velká vejce
- 90 g jemného krupicového cukru
- 250 g pyré z pečené dýně
- 1 lžice bramborového škrobu
- 1 lžice hladké mouky
- čerstvě nastrohaná kůra z 1 pomeranče (pomeranč vydrhneme a spaříme vroucí vodou)

Přísady:

Poznámka:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

KROKY

1**Čokoládové těsto:**

V hrnku rozpustíme máslo, sundáme z plotny a chvíli počkáme. Do horkého másla přidáme nasekanou hořkou čokoládu, odstavíme. Po 5 minutách obsah hrnku promícháme, až vznikne hladká poleva. V nádobě rozkvedláme vejce. Přidáme hnědý a vanilkový cukr a vše smícháme. Přidáme teplou čokoládovou polevu, smícháme metličkou. Přisypeme prosetou mouku s práškem do pečiva a kakaem, vše mícháme, dokud se ingredience nespojí.

2**Tvarohová náplň s dýní:**

Všechny ingredience mixujeme, dokud se nespojí, nebo je promícháme kuchyňskou metlou.

3

Čokoládové těsto přelijeme do formy o rozměrech 33 x 33 cm vymazané máslem a vyložené papírem na pečení. Na čokoládové těsto nanese tvarohovou náplň s dýní. Obě hmoty rozmícháme vidličkou, mícháme různými směry tak, aby se hmoty zajímavě proluly.

4

Pečeme při teplotě 160 °C bez horkovzduchu asi 50 minut. Vychladlý koláč ozdobíme pomazánkou Nutella[®], kterou nastříkáme pomocí zdobícího sáčku. Na 16 porcí koláče použijeme 240 g pomazánky Nutella[®].