

RECEPT

Cheesecake Nutella®

Stredná

20 Min.



INGREDIENCIE

NA 9 PORCIÍ

Na cesto:

200 g karamelových sušienok (napr. Lotus)

150 g maslových sušienok Club (alebo grahamových sušienok)

80 g masla nakrájaného na malé kúsky

1 lyžica hnedého cukru

Na krém:

600 g smotanového syra Philadelphia

250 g syra Lučina

250 g kyslej smotany

180 g hnedého cukru

2 vanilkové struky

4 veľké vajcia

nátierka Nutella® na potretie



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Predhrejte rúru na 200 °C a zapnite ventilátor.

Rozdrťte sušienky na prášok.

Pridajte maslo nakrájané na malé kúsky a lyžicu cukru.

Spolu premiešajte.

Vymažte maslom guľatú tortovú formu s odnímateľným dnom v priemere 24 cm.

Nalejte dnu cesto.

Pečte 10 minút pri teplote 200 °C.

2

Smotanový syr, syr Lučina a kyslú smotanu dajte do misy.

Pridajte cukor.

Pridajte celé vajcia.

Vmiešajte semienka z vanilkových strukov.

1 minútu miešajte.



3

Nalejte krém na sušienkový korpus.

Pečte 1 hodinu a 20 minút pri teplote 135 °C

a dvierka trúby nechajte celú dobu zatvorené.



**4**

Vrch cheesecaku potrite nátierkou Nutella®.