

Cheesecake za studena s nátierkou Nutella[®] a ovocím

Jednoduché

45 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCIÍ

Suroviny na korpus:

150 g sušienok, celozrnných či obilných, ovsených a-pod.

60 g rozpusteného masla

20 g mletých mandlí (môžu byť so šupkou)

štipka soli

Suroviny na tvarohovú náplň:

400 g jemného polotučného alebo tučného tvarohu

500 g dužiny manga (najlepšie z konzervy)

2 lyžice čerstvo vytlačenej citrónovej šťavy

130 g múčkového cukru

22 g želatíny v prášku

70 ml studenej vody

300 ml vychladenej šľahačkovej smotany 33 %

Prísady:

180 g nátierky Nutella[®] (15 g nátierky Nutella[®] na 1 porciu)

plátky z jedného čerstvého manga

Poznámka:

Všetky suroviny, okrem šľahačkovej smotany, by mali mať izbovú teplotu.

POSTUP

1**Korpus:-**

Všetky ingrediencie vložíme do kuchynského robota. Rozmixujeme ich na konzistenciu mokrého piesku. Dno formy s priemerom 23 cm vyložíme papierom na pečenie.- Sušienkovú hmotu nasypeme na dno formy a zarovnáme povrch.

2**Tvarohová náplň:**

Do misy robota vložíme tvaroh, dužinu z manga, múčkový cukor a prilejeme citrónovú šťavu. Šľaháme (náradou robota na šľahanie vajec), až dosiahneme kompaktnú hmotu bez hrudiek.

Želatínu v prášku prelejeme 70 ml studenej vody, necháme 10 minút stáť, až napučí. Postavíme na sporák a za stáleho miešania zahrievame, dokiaľ sa želatína celkom nerozpustí, prípadne ohrejeme v mikrovlnke.

Neprivádzame do varu (želatína by stratila svoje želírujúce schopnosti). Odstavíme zo sporáka a necháme mierne vychladnúť.

Do ešte teplej želatíny pridáme lyžicu tvarohovej náplne, dôkladne rozmiešame. Pridáme ďalšie 2 lyžice, znova zmiešame a dávame pozor, aby nevznikali hrudky. Nakoniec túto želatínovú zmes pridáme do tvarohovej náplne a okamžite šľaháme, až sa obidve hmoty spoja.

3

Do inej nádoby vlejeme vychladenú šľahačkovú smotanu. Vyšľaháme dotuha. Šľahačku pridáme v dvoch dávkach do tvarohovej náplne a jemne premiešame.

Na sušienkový korpus nanesieme tvarohovú náplň. Uhladíme. Dáme chladieť do chladničky, dokiaľ náplň úplne nestuhne, najlepšie cez noc.

4

Vychladený cheesecake potrieme alebo pomocou zdobiaceho vrečka postriekame nátierkou Nutella®. Ozdobíme plátkami manga a jadierkami granátového jablka. Môžeme tiež pridať šľahačku.