

Vianočný cheesecake s broskyňami a nátierkou Nutella®

Jednoduché

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCIÍ

Suroviny na cesto:

- 120 g masla
- 1 lyžica múčkového cukru
- 2 žĺtky
- 1/2 lyžičky prášku do pečiva
- 1 a 1/2 šálky hladkej múky (šálka = 250 ml)
- štipka soli

Suroviny na tvarohovú náplň:

- 1 kg jemného tučného tvarohu
- 1 vanilkový puding v prášku
- 125 g masla
- 3 vajcia (celé)
- 1 šálka múčkového cukru
- 1 vrecko vanilkového cukru

Prísady:

- broskyne v sladkom náleve, konzerva 400 g
- 180 g nátierky Nutella® (15 g na 1 porciu)

Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

POSTUP

1**Cesto:**

Múku zmiešame s práškom do pečiva, soľou a múčkovým cukrom, vysypeme na dosku, pridáme studené maslo a nasekáme nožom na mrveničku. Pridáme žĺtky a rýchle spracujeme na hladké cesto.

Cesto zabalíme do potravinovej fólie, sploštíme na placku a vložíme asi na hodinu do mrazničky, dokiaľ nestvrdne natoľko, aby šlo bez problémov nastrúhať.

2**Tvarohová náplň:**

V mise robota utrieme maslo s múčkovým a vanilkovým cukrom, aby sme získali svetlú, nadýchanú hmotu.

Pridáme vajce a stále miešame. Postupne pridávame tvaroh a pudingový prášok a pokračujeme v miešaní, až sa všetko spojí.

3

Roztváraciú formu s priemerom 26 – 28 cm vymastíme maslom a vyložíme papierom na pečenie. Z mrazničky vytiahneme cesto a nastrúhame ho nahrubo na dno formy. Predpečieme pri teplote 180 – 190 °C asi 15 minút alebo dozlatista.

4

Broskyne necháme odkvapkať a nakrájame na hrubé plátky.

Na predpečený korpus nanesieme tvarohovú náplň. Na ňu kladieme odkvapkané broskyne nakrájané na plátky.

Pečieme asi 1 hodinu pri teplote 175 °C (bez teplotvzduchu). Cheesecake potom necháme vychladnúť vo-vypnutej, pootvorenej rúre.

Po vychladnutí ozdobíme koláč nátierkou Nutella®.