

# Kráľovský cheesecake s nátierkou Nutella® a ovocím

Jednoduché

1 h 30 Min.



## SUROVINY

NA 12 PORCIÍ

### Suroviny na krehké cesto:

250 g hladkej múky

180 g masla

50 g múčkového cukru

1 vajce

1 lyžica hustej kyslej smotany 15 %

2 lyžice kakaa

1/2 lyžičky prášku do pečiva

### Suroviny na tvarohovú náplň:

500 g jemného tučného alebo polotučného tvarohu

500 g mascarpone

5 vajec (bielky oddelené od žĺtkov)

180 g masla

1 šálka jemného krupicového cukru

2 vrecká vanilkového cukru

1/2 vrecka vanilkového alebo smotanového pudingového prášku

### Prísady:

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

ovocie na ozdobenie

### Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

## POSTUP

- 1** | **Krehké cesto:**

Všetky suché ingrediencie zmiešame, pridáme maslo a nasekáme na mrveničku. Pridáme vajce zmiešané so smotanou a rýchle uhnetieme, z cesta vytvarujeme guľu. Guľu rozdelíme na dve časti, zabalíme do potravinovej fólie a necháme v chladničke vychladnúť.
- 2** | **Tvarohová náplň:**

V mise robota šľaháme maslo s krupicovým a vanilkovým cukrom do svetlej, nadýchanej hmoty. Po jednom pridáme žĺtky, každý po pridaní zašľaháme. Pridáme veľkú lyžicu tvarohu a dôkladne šľaháme, dokiaľ sa ingrediencie nespoja. Úplne na záver pridáme pudingový prášok a vyšľaháme. Z bielkov ušľaháme pevný sneh. Pridáme ho do tvarohovej náplne a opatrne zamiešame.
- 3** | 

Plech vyložíme papierom na pečenie. Jednu časť cesta nastrúhame priamo na plech. Cesto predpečieme pri teplote 180 °C asi 13 minút. Na predpečený korpus opatrne nakladáme tvarohovú náplň, potom nastrúhame druhú časť cesta. Pečieme asi 1 hodinu pri teplote 170 °C. Vypneme rúru, pootvoríme dvierka a necháme vychladnúť.
- 4** | 

Po vychladnutí ozdobíme cheesecake nátierkou Nutella®