

Vianočný „varený cheesecake“ s nátierkou Nutella



Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 14 PORCIÍ

Suroviny na 3 krehké korpusy:

- 300 g hladkej múky
- 100 g mandľovej múky
- 150 g múčkového cukru
- 150 g masla
- 3 veľké žĺtky
- 120 ml kyslej smotany 15 %
- 1 lyžička prášku do pečiva

Suroviny na tvarohovú náplň:

- 1 kg jemného polotučného alebo tučného tvarohu
- 200 g masla izbovej teploty
- 300 g jemného krupicového cukru
- 4 veľké vajcia, bielky a žĺtky oddelene
- 3 vrecká smotanového alebo vanilkového pudingového prášku
- 1/3 šálky mlieka (asi 80 ml)

Prísady:

- 210 g nátierky Nutella® (15 g na 1 porciu)

POSTUP

1**Krehký korpus:**

Všetky ingrediencie nasekáme na pracovnej ploche nožom, potom cesto rýchlo spracujeme. Z-cesta vytvarujeme guľu, zabalíme ju do potravinovej fólie a dáme chladieť do chladničky aspoň na 60 minút. Cesto môžeme pripraviť aj v kuchynskom robote.

Vychladené cesto rozdelíme na 3 rovnaké časti. Dno tortovej formy s priemerom 24 cm vyložíme papierom na pečenie. Prvú časť cesta rozvaľkáme a vyložíme ním tortovú formu. Popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 180 °C asi 25 minút alebo dozlatista.

Po upečení dáme placku chladieť na mriežku a rovnakým spôsobom upečieme zvyšné 2 placky. Necháme vychladnúť.

2**Tvarohová náplň:**

Vo veľkom hrnci na strednom plameni rozpustíme maslo. Pridáme jemný krupicový cukor a zmiešame. Potom pridáme tvaroh a vajcia a energicky miešame metličkou, až sa ingrediencie spoja. Za stáleho miešania ďalej ohrievame, až bude náplň horúca (nemala by bublať). Pudingové prášky rozmiešame v mlieku a pridáme do horúcej náplne. Za stáleho miešania varíme, dokiaľ náplň nezíska konzistenciu pudingu.

3

Jednu z vopred upečených placiek vložíme do zatváracej tortovej formy. Na ňu nalejeme polovicu vychladnutej tvarohovej náplne a na ňu položíme druhú placku. Nanesieme zvyšnú polovicu náplne a zakryjeme poslednou plackou. Cheesecake zaťažíme a necháme chladieť 12 hodín (celú noc) na chladnom mieste. Na druhý deň odložíme záťaž a vrchnú placku potrieme nátierkou Nutella® (asi 210 g).