

# Ľahký newyorský cheesecake s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### ASI NA 16 PORCIÍ

#### Suroviny na korpus:

- 70 g rozpusteného masla
- 140 g rozdrvených sušienok (celozrnných)
- 2 lyžice citrónovej šťavy

#### Suroviny na syrovú náplň:

- 750 g krémového čerstvého syra (neochuteného)
- 3 vajcia
- 220 g jemného krupicového cukru
- 180 g hustej kyslej smotany 15 %
- 2 lyžičky nastrúhanej citrónovej kôry
- 60 ml citrónovej šťavy

#### Prísady:

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

#### Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

## POSTUP

**1****Korpus:**

Sušienky a maslo rozmixujeme s citrónovou šťavou, aby vznikla hmota s konzistenciou mokrého piesku. Dno tortovej formy s priemerom 22 cm vyložíme papierom na pečenie. Na papier nasypeme sušienkovú zmes. Uhladíme, dôkladne pritlačíme na dno formy, potom necháme pol hodiny chladieť v chladničke. Vychladnuté cesto predpečieme 12 minút pri teplote 180 °C a necháme ho znovu vychladnúť. Formu zvonka zabalíme do dvoch vrstiev alobalu – cheesecake sa bude piecť vo vodnom kúpeli.

**2****Syrová náplň:**

Do misy roboty vložíme všetky ingrediencie. Šľaháme, dokiaľ sa nespoja – nešľaháme prídlho, aby sa syrová náplň príliš neprevzdušnila. Syrovú náplň nalejeme na vychladnutý korpus a uhladíme.

Pečieme pri teplote 170 °C vo vodnom kúpeli\* asi 75 minút alebo dlhšie. Hotový cheesecake by mal byť pevný a pružný na povrchu. Necháme ho vychladnúť v pootvorenej rúre, potom chladíme v chladničke asi 12 hodín.

\* Pečenie cheesecaku vo vodnom kúpeli: formu s cheesecakom vložíme do väčšej formy, vyššieho plechu alebo žiaruvzdornej nádoby, do ktorej nalejeme vriacu vodu do polovice výšky formy so syrovou náplňou.

**3**

Na vychladnutý cheesecake nanesieme vrstvu nátierky Nutella®. Povrch uhladíme nožom.