

Nadýchaný japonský cheesecake s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCIÍ

140 g jemného krupicového cukru

6 vajec (žĺtky a bielky zvlášť)

štipka soli

50 g masla

250 g krémového čerstvého syra

100 ml mlieka

1 lyžička citrónovej šťavy

60 g hladkej múky

20 g zemiakového alebo kukuričného škrobu

Prísady:

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

Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

POSTUP

- 1** | Vo vodnom kúpeli rozpustíme maslo, krémový syr a mlieko. Ingrediencie necháme rozpustiť a miešame, dokiaľ nevznikne hladká hmota. Hmotu vyberieme z vodného kúpeľa a necháme vychladnúť.
- 2** | Do misky s hladkou syrovou náplňou pridáme žĺtky, preosiatu hladkú múku, škrob a citrónovú šťavu. Miešame, dokiaľ sa ingrediencie nespoja.
Z bielkov ušľaháme v šľahači pevný sneh, pridáme štipku soli. Do ušľahaných bielkov pridávame po lyžičkách krupicový cukor, stále šľaháme. Hmota by mala byť tuhá a lesklá.
Ušľahané bielky spojíme po tretinách s tekutou syrovou náplňou a veľmi opatrne ich vmiešame tak, aby bielky nespádli.
- 3** | Dno i boky formy s priemerom 23 cm vyložíme papierom na pečenie tak, aby papier vyčnieval 2 cm nad formu. Formu zvonka zabalíme do alobalu (do formy by sa nemala dostať voda, cheesecake sa bude piecť vo vodnom kúpeli).
Do takto pripravenej formy prelejeme syrovú náplň a uhladíme ju. Formu vložíme do väčšej žiaruvzdornej nádoby alebo vysokého plechu. Do žiaruvzdornej nádoby/na plech nalejeme vriacu vodu tak, aby dosahovala do polovice výšky formy. Vložíme do vyhriatej rúry (bez teplovzduchu).

Pečieme cca 15 minút pri teplote 200 °C, potom teplotu znížime na 130 °C a pečieme ďalších 30 minút. Ponecháme v rúre 30 minút. Potom vyberieme a necháme vychladnúť pri izbovej teplote. Dezert nie je nutné uchovávať v chladničke.
- 4** | Na nadýchaný cheesecake nanesieme pomocou zdobiaceho vrečka nátierku Nutella® a nožom ju rozotrieme po celom povrchu torty.-