

Cheesecake s poriadnou porciou tvarohu a s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCIÍ

Suroviny na tvarohovú náplň:

750 g tučného tvarohu

250 g mascarpone

150 g múčkového cukru

100 g masla

7 veľkých vajec

2 lyžice zemiakového škrobu (cca 30 g)

2 lyžice hladkej múky (cca 30 g)

Prísady:

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

POSTUP

- 1** | Dno roztváracej tortovej formy s priemerom 26 cm vyložíme papierom na pečenie a prichytíme zatvorením formy. Žĺtky oddelíme od bielkov. V miske zmiešame škrob s hladkou múkou. V robote utrieme mäkké maslo s múčkovým cukrom na svetlú, nadýchanú hmotu. Ďalej šľaháme pri najvyšších otáčkach a postupne pridávame po jednom žĺtku. Znížime otáčky robota na strednú rýchlosť a postupne pridávame tvaroh, mascarpone a následne múku so škrobom.-
- 2** | V mise ušľaháme z bielkov pevný sneh. Opatrne zmiešame bielky s tvarohovou náplňou. Náplň vlejeme do tortovej formy a uhladíme. Pečieme vo vyhriatej rúre asi 60 minút pri teplote 170 °C. Rúru vypneme, pootvoríme dvierka a cheesecake necháme vychladnúť. Studený cheesecake dáme na pár hodín do chladničky.
- 3** | Vychladený cheesecake natrieme nátierkou Nutella®.