

# Cheesecake s mascarpone, ovocím a nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### NA 12 PORCIÍ

#### Suroviny na korpus:

- 120 g sušienok
- 80 g neošúpaných mandlí
- 50 g rozpusteného masla

#### Suroviny na krémovú náplň:

- 500 g mascarpone
- 350 g bielej čokolády
- 150 ml šľahačkovej smotany 33 %
- 4 vajcia
- 2 lyžice hladkej múky

#### Prísady:

- 180 g nátierky Nutella® (15 g na 1 porciu)
- Maliny alebo iné sezónne ovocie na ozdobu

#### Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

## POSTUP

**1****Korpus:**

Mandle opražíme nasucho na panvičke a počkáme, až sa rozvoňajú.-

Sušienky a vychladnuté mandle vsypeme do robota a rozmixujeme na omrvinky. Pridáme rozpustené maslo a miešame, až sa vytvorí hmota s konzistenciou mokrého piesku.

Dno tortovej formy s priemerom 21 cm vyložíme papierom na pečenie. Na papier nasypeme sušienkovú zmes. Zarovnáme, dôkladne pritlačíme na dno a po bokoch a potom predpečieme 10 minút pri teplote asi 180 °C.

**2****Krémová náplň:**

Smotanu ohrejeme na miernom ohni. Teplú odstavíme z ohňa a vsypeme do nej nalámanú čokoládu. Stále miešame, dokiaľ sa čokoláda nerozpustí a nevytvorí so smotanou hladkú hmotu.-

Do misy robota vložíme mascarpone, vajcia a múku. Šľaháme, až sa vytvorí hladká hmota – nešľaháme prídlho, aby sa náplň zbytočne neprevzdušňovala. Prilejeme vlašnú čokoládovú zmes a šľaháme až do spojenia. Náplň by mala byť hladká.

**3**

Krémovú náplň nalejeme na predpečený korpus. Pečieme asi 60 – 75 minút pri teplote 150 °C, dokiaľ cesto nebude pri dotyku špajdle pevné a pružné. Necháme chladnúť v pootvorenej rúre. Chladíme v chladničke 12 hodín – až potom získa správnu konzistenciu.

**4**

Pred podávaním potrieme povrch cheesecaku nátierkou Nutella® (15 g nátierky Nutella® na 1 porciu) a ozdobíme malinami alebo sezónnym ovocím.