

# Tekvicový cheesecake s nátierkou Nutella® a ovocím

Stredná

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### NA 16 PORCIÍ

#### Suroviny na korpus:

250 g maslových sušienok

80 g rozpusteného masla

1/2 lyžičky perníkového korenia

1 lyžička čerstvého ďumbiera nastrúhaného najemno

#### Suroviny na tvarohovú náplň:

350 g jemného polotučného tvarohu

150 g mascarpone

2 vajcia

2 žĺtky

1 lyžica citrónovej šťavy

1 a 1/2 lyžice zemiakového škrobu

1/2 lyžice hladkej múky

80 g múčkového cukru

210 g tekvicového pyrú (z pečenej tekvice)

1/2 lyžičky perníkového korenia

#### Prísady:

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

sezónne ovocie

#### Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

## POSTUP

**1****Korpus:**

Všetky ingrediencie na korpus dáme do kuchynského robota. Mixujeme až do vzniku hmoty s konzistenciou mokrého piesku.

Dno tortovej formy s priemerom 23 cm vyložíme papierom na pečenie. Na papier nasypeme sušienky. Zarovnáme, dôkladne pritlačíme na dno a do polovice výšky formy po bokoch a necháme pol hodiny chladnúť v chladničke, aby stuhol. Potom sušienkový korpus pečieme 10 minút pri 170 °C. Po vychladnutí formu zvonka zabalíme do dvoch vrstiev alobalu – cheesecake sa bude piecť vo vodnom kúpeli.

**2****Tvarohová náplň:**

Všetky ingrediencie na tvarohovú náplň dáme do misy robota a spracujeme na hladkú, jednoliatu hmotu.

Nešľaháme prídlho, aby sa náplň neprevzdušňovala.

Rúru zahrejeme na teplotu 170 °C. Na vychladený sušienkový korpus nalejeme náplň a povrch uhladíme. Vložíme do rúry a teplotu ihneď znížime na 150 °C. Pečieme vo vodnom kúpeli\* asi 1 hodinu a 30 minút.

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

**3**

Cheesecake necháme niekoľko hodín chladieť v chladničke, najlepšie celú noc. Ozdobíme nátierkou Nutella® (nátierku vytlačíme pomocou zdobiaceho vrečka na celý povrch cheesecaku) a ovocím.