

Vianočný viedenský cheesecake s nátierkou Nutella®

Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCIÍ

1 kg jemného polotučného alebo tučného tvarohu

5 vajec

100 g masla

1 lyžica zemiakového škrobu

1 lyžica hladkej múky

1 šálka jemného krupicového cukru (250 ml)

2 lyžičky vanilkového alebo pomarančového extraktu
prípadne kandizované ovocie, napr. pomarančová kôra,
hrozienka

180 g nátierky Nutella®

Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

POSTUP

- 1** | **Múku preosejeme.**
V mise robota utrieme maslo s jemným krupicovým cukrom do svetlej a nadýchanej hmoty. Primiešame vajcia, jedno po druhom, a po každom pridaní ich zapracujeme. Po častiach do cesta zapracujeme aj tvaroh.-
- 2** | Primiešame obidve múky, extrakty, prípadne nakoniec pridáme kandizované ovocie. Náplň dáme do formy s priemerom 22 cm vyloženej na dne papierom na pečenie.
- 3** | Rúru rozohrejeme na teplotu 170 °C. Vložíme do nej cheesecake a hneď znížime teplotu na 150 °C, následne pečieme ďalších 90 minút, najlepšie bez teplotvzduchu.-
- 4** | Necháme chladnúť v pootvorenej rúre, aby sme nevystavili koláč prudkej zmene teploty. Chladíme niekoľko hodín. Celý cheesecake potrieme nátierkou Nutella®.