

Vianočný cheesecake s makom a nátierkou Nutella



Stredná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCIÍ

Suroviny na krehký korpus:

1 a 1/2 šálky hladkej múky (1 šálka = 250 ml)

1/4 šálky múčkového cukru

125 g masla

1 žĺtok

štipka soli

Suroviny na makovú náplň:

1 šálka nenamletého maku

1/4 šálky jemného krupicového cukru

20 g hrozienok

20 g nakrájaných datlí

2 vajcia, bielky a žĺtky zvlášť

100 g mletých mandlí (môžu byť so šupkou)

2 lyžice strúhanky

1 lyžička mandľového extraktu

1 lyžica medu

Suroviny na tvarohovú náplň:

250 g jemného tučného alebo polotučného tvarohu

100 g mascarpone

1/3 šálky jemného krupicového cukru

50 g zmäknutého masla

2 vajcia, bielky a žĺtky oddelene

2 lyžice zemiakového škrobu
2 lyžice kandizovanej pomarančovej kôry

Prísady:

180 g nátierky Nutella®

Poznámka:

Všetky ingrediencie by mali mať izbovú teplotu.

POSTUP

- 1** | **Krehký korpus:**
Všetky suroviny na korpus rýchle zmiešame, zabalíme do fólie a vložíme na 1 hodinu do chladničky. Potom cesto vyvaľkáme a vložíme do formy s rozmermi 32 x 36 cm. Cesto prepicháme a pri teplote 190 °C predpečieme -15 – 20 minút, až mierne zozlatne.
- 2** | **Maková náplň:**
Mak prelejeme vriacou vodou, varíme asi 20 minút, necháme vychladnúť, precedíme, aby z neho odkvapkala voda a potom ho trikrát pomelieme v mlynčeku na mäso s jemným sitkom. Žĺtky trieme s krupicovým cukrom, až vznikne nadýchaná hmota. Pridáme mletý mak, kandizované ovocie, mandľový extrakt, mleté mandle, med a strúhanku a zmiešame alebo vyšľaháme. Z bielkov ušľaháme pevný sneh a opatrne ho zapracujeme do makovej náplne (túto fázu je najlepšie robiť tesne pred pečením, aby bielky nespádli ani nenasiakli vodou).
- 3** | **Tvarohová náplň:**
Maslo utrieme s krupicovým cukrom a žĺtkami, až vznikne nadýchaná, svetlá hmota. Po lyžičkách pridávame mascarpone zmiešané s tvarohom a ďalej šľaháme. Potom primiešame múku a kôru. Z bielkov ušľaháme pevný sneh a opatrne ho vmiešame do tvarohovej zmesi.
- 4** |
Na predpečený korpus rozložíme makovú náplň a jej povrch uhladíme. Na ňu rozložíme tvarohovú náplň. Pečieme asi 60 minút pri teplote 175 °C (ku koncu pečenia môžeme zhora prikryť alobalom, aby sa cheesecake nepripekol a zostal bledý).
Necháme vychladnúť pri izbovej teplote, potom chladíme v chladničke niekoľko hodín, ideálne cez noc. Nakoniec koláč ozdobíme nátierkou Nutella® a obľúbeným ovocím.-