

# Jemný cheesecake na čokoládovom korpuse s nátierkou Nutella®

Ťažká

1 h 30 Min.



## SUROVINY

### NA 10 PORCIÍ

#### Suroviny na korpus:

120 g čokoládových sušienok

2 lyžice kakaa

40 g rozpusteného masla

#### Suroviny na tvarohovú náplň:

700 g tučného tvarohu

3/4 šálky múčkového cukru (šálka = 250 ml)

4 vajcia

50 ml šľahačkovej smotany 33 %

#### Prísady:

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

#### Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

## POSTUP

**1****Korpus:**

Sušienky, kakao a maslo vložíme do robota a mixujeme tak dlho, až vznikne hmota s konzistenciou mokrého piesku. Formu s priemerom 23 cm vyložíme papierom na pečenie (iba na dno), po stranách nevymazávame. Sušienkovú hmotu nasypeme do formy a zarovnáme. Predpečieme ju pri teplote 175 °C asi 12 minút. Vyberieme a necháme mierne vychladnúť a zatiaľ si pripravíme tvarohovú náplň.

**2****Tvarohová náplň:**

Všetky ingrediencie šľaháme, dokiaľ sa nespoja. Tvarohovú náplň neprevzdušňujeme, cheesecake sa by príliš nafúkol a následne „spadol“. Tvarohovú náplň nalejeme na vychladený korpus a uhladíme jej povrch. Pečieme vo vodnom kúpeli\* asi 60 – 75 minút pri teplote 150 °C. Hotový cheesecake by mal byť pevný a pružný na povrchu. Necháme ho vychladnúť v pootvorenej rúre, potom chladíme v chladničke asi 12 hodín.

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

**3**

Pred podávaním potrieme povrch cheesecaku nátierkou Nutella® a ozdobíme obľúbeným ovocím.