

Originální čokoládovo-dýňový cheesecake s pomazánkou Nutella®

Středná

1 h 30 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCIÍ

Suroviny na čokoládové cesto:

- 180 g masla
- 300 g horkej čokolády s min. 60 % kaka
- 1 lyžica kaka
- 3 veľké vajcia
- 1 vrečko vanilkového cukru
- 220 g jemného hnedého cukru
- 100 g hladkej múky
- 1/2 lyžičky prášku do pečiva

Suroviny na tvarohovú náplň s tekvicou:

- 250 g jemného tučného alebo polotučného tvarohu
- 250 g mascarpone
- 2 veľké vajcia
- 90 g jemného krupicového cukru
- 250 g pyré z pečenej tekvice
- 1 lyžica zemiakového škrobu
- 1 lyžica hladkej múky
- čerstvo nastrúhaná kôra z 1 pomaranča (pomaranč vydrhneme a sparíme variacou vodou)

Prísady:

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

Poznámka:

Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

POSTUP

1**Čokoládové cesto:**

V hrnčeku rozpustíme maslo, odstavíme zo sporáka a chvíľu počkáme. Do horúceho masla pridáme nasekanú horkú čokoládu, odstavíme. Po 5 minútach obsah hrnčeka rozmiešame, dokiaľ nevznikne hladká poleva. V nádobe rozmiešame vajcia. Pridáme hnedý a vanilkový cukor a pokračujem v miešaní. Pridáme teplú čokoládovú polevu, zapracujeme metličkou. Prisypane preosiatu múku s práškom do pečiva a kakaom, všetko vymiešame spoločne až do spojenia ingrediencií.

2**Tvarohová náplň s tekvicou:**

Všetky ingrediencie mixujeme, dokiaľ sa nespoja, prípadne ich premiešame kuchynskou metlou.

3

Čokoládové cesto prelejeme do formy s rozmerom 33 x 33 cm vymazanej maslom a vyloženej papierom na pečenie. Na čokoládové cesto nanesieme tvarohovú náplň s tekvicou. Obidve hmoty rozmiešame vidličkou, miešame rozličnými smermi tak, aby sa hmoty zaujímavo prepojili.

4

Pečieme pri teplote 160 °C bez teplotvzduchu asi 50 minút. Vychladnutý koláč ozdobíme nátierkou Nutella[®], ktorú nastriekame pomocou zdobiaceho vrečka. Na 16 porcií koláča použijeme 240 g nátierky Nutella[®].