RECEPT

Cheesecake s nátierkou Nutella®

Stredná | 1 h 5 Min.

INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

75 g syra Ricotta

75 g gréckeho jogurtu

57 g krupicového cukru

19 g hladkej múky

1 vajce

1 g soli

½ vanilkového struku

75 g šľahačkovej smotany

1 hotové krehké cesto na koláč

120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP

1 Krehkým cestom vyložte dno i boky rozkladacej formy s priemerom 22 cm. Cesto na dne popichajte vidličkou a formu s koláčom dajte do chladničky.

2 Medzitým si pripravte krém. Použite ručný mixér a zmiešajte ricottu, grécky jogurt, cukor, zľahka rozšľahané vajce, preosiatu múku, soľ a dreň z polovice vanilkového struku (vanilkový struk rozrežte pozdĺž nožom a špičkou noža z neho vyškrabte dreň), vyšľahajte dohladka. V inej mise vyšľahajte smotanu a zmiešajte ju s pripravenou zmesou.

3

Na vychladené cesto nalejte hotovú zmes do troch štvrtín výšky formy. Tvarohový koláč vložte do rúry a pečte asi 30 minút pri teplote 175 °C. Cheesecake by mal mierne naskočiť a sfarbiť sa dozlatista. Dajte pozor, aby ste ho nepiekli pridlho, mohol by byť vysušený. Či je cheesecake upečený, skúste drevenou špajdľou. Zapichnite ju do stredu cheesecaku: koláč je hotový, keď sa na špajdľu neprichytí cesto a koláč má troška tmavšiu farbu.

Nechajte cheesecake dôkladne vychladnúť a potom naň naneste nátierku Nutella®. Prípadne môžete naplniť nátierkou Nutella® zdobiace vrecko a využiť svoje umelecké sklony na ozdobenie koláča podľa svojej chuti.

O recept sa podeľte hashtagom #nutellarecept