

Nutella[®] cheesecake

Osrednje

2 h 50 Min



SASTOJCI

ZA 9 PORCIJE

Za biskvit:

200 g speculoos keksa

150 g bretonskog keksa od maslaca (ili graham krekeri)

80 g maslaca narezanog na sitne komade

1 žlica smeđeg šećera

Za kremu:

600 g kremastog sira

250 g „fromage blanc” sira (s 20% udjela masti)

250 g „crème fraîche” gustog kiselog vrhnja

180 g smeđeg šećera

2 štapića vanilije

4 velika jaja

Nutella[®]

Zagrijte pećnicu na 200°C (oznaka za plin 6)

NAČIN PRIPREME



1

- Smrvite keks dok ne dobijete praškastu teksturu.
- Dodajte maslac narezan na sitne komadiće i jednu žlicu šećera.
- Sve sastojke dobro promiješajte.
- Kalup za kolač premažite maslacem.
- Smjesu izlijte u okrugli limeni kalup za kolače s odstranjivim dnom promjera 24cm.
- Pecite biskvit 10 minuta na temperaturi od 200° C.



2

- U zdjelu dodajte kremasti sir, „fromage blanc” i „crème fraîche”.
- Dodajte šećer.
- Zatim dodajte cijela jaja.
- Umiješajte sjemenke štapića vanilije.
- Sve sastojke dobro promiješajte jednu minutu.

**3**

- Kremu prelijte preko biskvita.
- Kolač pecite 1h i 20 min na temperaturi od 135° C i ne otvarajte vrata pećnice za cijelo vrijeme pečenja.

**4**

- Na kraju, cheesecake premažite Nutellom®.