

RECEPT

Cheesecake s Nutellom®

Osrednje

1 h 10 Min



SASTOJCI

ZA 8 PORCIJE

75 g ricotta sira

75 g grčki jogurt

57 g šećer

19 g brašna (Manitoba)

1 jaje

1 g soli

1/2 štapić vanilije

75 g vrhnje za šlag

1 pakiranje gotovih prhkog tijesta

120 g Nutelle®



**Za pripremu ovog
ukusnog recepta, 15
grama Nutelle® po osobi
dovoljno je za uživanje!**

NAČIN PRIPREME



1

Koristite okrugli kalup za torte promjera 22 cm s opružnim mehanizmom otvaranja za jednostavno vađenje.

Obložite stranice i dno kalupa s gotovim prhkim tijestom.



2

Pomoću vilice izbušite nekoliko rupa i stavite u hladnjak da se stvrdne.

U međuvremenu, nožem uzdužno razrežite vanilin štapić te žlicom izvadite sjemenke

Lagano umutite jaje u maloj loptici.



3

Pripremite tekuće tijesto za cheesecake tako da pomiješate ricottu i jogurt s šećerom, lagano umućenim jajima, prosijanim brašnom, solju i sjemenkama vanilije. Metlicom umutiti sve sastojke.



4

U posebnoj zdjeli umutiti vrhnje (ali ne previše) te ga zatim umiješati u tijesto



5

Izlijte tijesto na prhko tijesto do tri četvrtine kalupa.

Peći na 175° (347°F) oko 30 minuta ili dok tijesto ne nadođe, a njegova površina postane blago zlatna. Pazite da ne prepečete kolač jer će postati previše suh.

U sredinu kolača ubodite čačkalicu kako bi provjerili je li unutrašnjost kolača dovoljno pečena, ali i da nije gnjecava: Ako je kolač gotov, kad izvadite čačkalicu trebala bi biti čista ali blago tamnija.



6

Izvadite kolač iz pećnice i ostavite ga da se ohladi.

Nakon što je izvađen iz kalupa, ukasite površinu s Nutellom®. Možete nacrtati 8 božićnih drvca, jedno za svaku krišku koju poslužujete.