

# Cheesecake Nutella®

Mediu

8 Porții

2 h 50 min



## Ingrediente

### Pentru blat:

200 gr de biscuiți speculoos

150 gr de biscuiți bretoni cu unt (sau crackeri cu graham)

80 gr de unt tăiat cubulețe

1 lingură de zahăr brun

### Pentru cremă:

600 gr cremă de brânză

250 gr de fromage blanc (cu 20% conținut de grăsime)

250 gr frișcă maturată

180 gr de zahăr brun

2 păstăi de vanilie

4 ouă mari

Nutella

Preîncălziți cuptorul la 200°C (cuptoarele pe gaz la nivel 6)  
pe setarea cu ventilație.

## Pași



1

Se rup biscuiții până ajung la consistența unei pudre

Se adaugă untul tăiat bucăți mai mici și o lingură de zahăr

Se amestecă

Se unge cu unt fundul unei forme

Se pune amestecul într-o formă rotundă de tort cu diametrul de 24 cm cu baza detașabilă

Se coace 10 minute la 200°C



2

Se pun într-un bol crema de brânză, brânza fromage blanc și smântâna maturată

Se adaugă zahăr

Se adaugă ouăle întregi

Se amestecă cu semințele din păstaia de vanilie

Se amestecă totul un minut



3

Se toarnă crema peste blatul de biscuiți

Se coace 1 oră și 20 de minute la 135°, fără a deschide ușa cuptorului pe toată durata coacerii



**4**

Se întinde Nutella pe cheesecake

**Et Voila!**