

# Cheesecake cu Nutella®

Mediu

1 h 10 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 8 PORȚII

75 g branza ricotta

75 g iaurt grecesc

57 g zahar tos

19 g faina pentru paine (Manitoba)

1 ou

1 g sare

1/2 pastaie de vanilie

75 g frisca

1 foaie de aluat pentru tarte

120 g Nutella®

## PAȘI



**1**

Luati o forma de copt cu pereti detasabili, cu diametrul de 22 cm.

Tapetati forma de copt cu foaia de aluat atat pe fund, cat si pe marginile laterale.



**2**

Cu o furculita, faceti gauri in aluat si puneti apoi forma de copt in frigider, la racit.

Intre timp, taiati pe lungime pastaia de vanilie si scoateti semintele cu ajutorul unei lingurite.

Bateti usor oul intr-un bol.



**3**

Pregatiti compozitia pentru cheesecake, amestecand ricotta cu iaurtul, zaharul, oul batut usor, faina cernuta in prealabil, sarea si semintele de vanilie.

Amestecati cu un tel pana se omogenizeaza.



**4**

Intr-un bol separat, bateti frisca (nu foarte tare) si incorporati-o in compozitie.



**5**

Turnati compozitia in forma de copt, peste aluatul de tarta, pana ajunge la trei sferturi din inaltimea tavii.

Coaceti la 175°C timp de 30 de minute pana cand blatul creste si capata o culoare aurie. Aveti grija sa nu coaceti prea mult blatul, pentru ca devine uscat.

Ca sa verificati daca blatul este indeajuns de copt, introduceti o scobitoare in mijloc: daca blatul este gata, scobitoarea va iesi curata, fara aluat moale pe ea.



**6**

Scoateti prajitura din cuptor si lasati-o sa se raceasca.

Dupa ce o scoateti din forma de copt, decorati-o cu Nutella®. Puteti desena 8 brazi de Craciun, cate unul pe fiecare felie a prajiturii.