

REȚETA

Cheesecake cu Nutella®

Mediu

1 h 5 min



INGREDIENTE

PENTRU 8 PORȚII

75 g brânză Ricotta

75 g iaurt grecesc

57 g zahăr farin

119 g făină Manitoba

1 ou

1 g sare

1/2 păstaie de vanilie

75 g frișcă

1 pachet foaie de plăcintă cumpărată

120 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



1 | Întinde foaia de plăcintă într-o tavă rotundă pentru tartă cu diametrul de 22 cm și pe pereții acesteia. Cu ajutorul unei furculițe, înțeață foaia din loc în loc și apoi pune tava la frigider.



2 | Între timp, pregătește crema pentru cheesecake cu ajutorul unui mixer manual, amestecând ricotta, iaurtul grecesc, zahărul, ouăle bătute ușor, făina cernută, sarea și vanilia (extrasă după ce ai desfăcut păstaia de vanilie cu un cuțit și ai răzuit pulpa acesteia), pentru a forma un amestec moale. Separat, bate frișca și apoi adaug-o în amestec.

**3**

Acum întinde aluatul în tavă peste foaia de plăcintă, cam trei sferturi din înălțimea tăvii. Acum e timpul să o pui în cuptor! Coace cheesecake-ul la 175°C aproximativ 30 de minute. Prăjitura ar trebui să crească puțin și să devină aurie la suprațată. Ai grijă să nu o coci prea mult, altfel ar putea fi prea uscată. Poți folosi o scobitoare de lemn ca să încerci dacă e făcută. Înfige ușor scobitoarea în mijlocul cheesecake-ului: dacă nu se mai lipește nimic de scobitoare, e gata.

Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

După ce s-a răcit bine cheesecake-ul, întinde Nutella® deasupra și adaugă și o notă personală. Poți să pui chiar Nutella® într-o pungă de patiserie și să-ți exersezi abilitățile artistice, desenând ceva deasupra.