

Cheesecake med Nutella®

Nem

10 Portioner

3 h 50 min.



Ingredienser

Til bunden:

- 200 g Speculaas-kager
- 150 g bretonske smørkager (eller grahamskiks)
- 80 g smør skåret i små stykker
- 1 spsk. brun farin

Til cremen:

- 600 g flødeost
- 250 g fromage blanc (med 20 % fedtindhold)
- 250 g tyk crème fraiche
- 180 g brun farin
- 2 vaniljestænger
- 4 store æg
- Nutella

Forvarm ovnen til 200 °C (varmluft).

Sådan gør du



1

Smuldr kagerne/kiksene, indtil de har en pudret konsistens. Tilsæt smørternene og en spiseskefuld sukker. Rør det hele sammen. Smør bunden af en tallerken med smør. Hæld blandingen op i en springform med en diameter på 24 cm. Bag i 10 min. ved 200 °C



2

Hæld flødeost, fromage blanc og crème fraîche i en skål. Tilsæt sukker. Tilsæt de hele æg. Rør frøene fra vaniljestængerne i. Pisk det hele sammen i 1 minut.



3

Hæld cremetoppingen ud over biscuitbunden. Bag i 1 time og 20 minutter ved 135 ° uden at åbne lågen på ovnen på noget tidspunkt under bagningen.

**4**

Smør Nutella på toppen af
cheesecaken.