



# Gaštanový cheesecake

Pre Dr. Oetker pripravila foodbloggerka Just dare to cook.

12 porcií    jednoduchá príprava  do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku so soľou, kakaom a cukrom. Pridáme maslo a ručne vypracujeme dohladka. Zmes naniesieme na dno vymazanej a múkou vysypanej tortovej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: 7 Minút**

- 2 Korpus necháme vychladnúť.

- 3 Na prípravu náplne v mise vyšľaháme gaštanové pyrė s tvarohom, mascarpone, pochúťkovou smotanou, cukrom, vanilkovým cukrom a Zlatým klasom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Potom pridáme vajce a ešte 1 minútu šľaháme dohladka. Náplň naniesieme na korpus a uhladíme. Formu vložíme na plech s vyšším okrajom a do plechu nalejeme vodu tak, aby bola tortová forma do polovice ponorená. Teplotu v rúre znížime. Vložíme do rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 150 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 130 °C**  
**Doba pečenia: 60 Minút**

## Prísady:

### Na cesto:

150 g múka hladká  
soľ  
50 g Holandské kakao Dr. Oetker  
60 g cukor  
125 g maslo zmäknuté

### Na náplň:

200 g gaštanové pyrė  
250 g tvaroh polotučný jemný  
125 g mascarpone  
200 g smotana pochúťková  
2 zarovnané PL cukor  
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker  
1 balíček Premium Zlatý klas s prírodnou vanilkou Dr. Oetker  
3 vajce

### Na ozdobenie:

400 g smotana pochúťková  
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ručný šľahač  
plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)





- 4 Rúru vypneme, pootvoríme dvierka rúry a cheesecake necháme vo vyhriatej rúre ďalších 60 minút.
- 5 Cheesecake vyberieme z rúry a necháme úplne vychladnúť.
- 6 Na ozdobenie zmiešame pochúťkovú smotanu s vanilkovým cukrom a nanesieme na povrch cheesecake a uhladíme.

