

# Cheesecake με πραλίνα σοκολάτας-Nutella Cheesecake, by Akis and akispetretzikis.com!

## Συστατικά

- 60 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 300 γρ. μπισκότα γεμιστά σοκολάτας
- 600 γρ. μασκαρπόνε σε θερμοκρασία δωματίου
- 500 γρ. πραλίνα φουντουκιού σε θερμοκρασία δωματίου

## Για τη γκανάζ της πραλίνας φουντουκιού

- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 200 γρ. πραλίνα φουντουκιού



30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης



Οικογενειακή

Μερίδα/ες



2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

## Για τη βάση του cheesecake

- Παίρνουμε τα γεμιστά μπισκότα και τα ρίχνουμε στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια. Χτυπάμε μέχρι να γίνουν σκόνη.
- Παράλληλα σε ένα γυάλινο μπολ βάζουμε το βούτυρο και το σκεπάζουμε με μεμβράνη. Το βάζουμε στο φούρνο μικροκυμάτων στα 800 watt μέχρι να λιώσει (30'').
- Αφού λιώσει το προσθέτουμε στα μπισκότα και χτυπάμε ξανά

για 30'' μέχρι να απορροφηθεί το βούτυρο. Αδειάζουμε το μείγμα με τα μπισκότα σε μια στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 24 εκ. και απλώνουμε το μείγμα στον πάτο πιέζοντας ελαφρά με ένα κουτάλι ή με τον πάτο ενός ποτηριού.

- Δεν προσπαθούμε να κάνουμε τοιχώματα, η βάση του γλυκού πρέπει να είναι επίπεδη.
- Βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά μέχρι να δέσει το μπισκότο.

### **Για τη γέμιση**

- Ρίχνουμε το μασκαρόνε στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει (για 2-3 λεπτά).
- Έπειτα προσθέτουμε την πραλίνα και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και με μία πλαστική σπάτουλα και ανακατεύουμε ξανά γιατί υπάρχει περίπτωση μέρος της πραλίνας να έχει κάτσει στον πάτο του κάδου και να μην έχει χτυπηθεί.
- Βγάζουμε τη βάση από το ψυγείο και βάζουμε τη γέμιση από πάνω.
- Με μία σπάτουλα λειαίνουμε την επιφάνεια της γέμισης.
- Επιστρέφουμε το γλυκό στο ψυγείο και αφήνουμε να παγώσει για 2 ώρες.

### **Για τη γκανάζ της πραλίνας φουντουκιού**

- Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά την κρέμα γάλακτος μέχρι να πάρει βράση. Βάζουμε την πραλίνα για την επικάλυψη σε ένα μπολ και μόλις πάρει βράση η κρέμα τη ρίχνουμε μέσα στην πραλίνα.

<http://akispetretzikis.com/el/categories/glyka/cheesecake-me-pralina-sokolatas>

Nutella Cheesecake

## Ingredients

- 60 g butter, melted
- 300 g chocolate sandwich cookies
- 600 g mascarpone cheese, at room temperature
- 500 g nutella, at room temperature

## Nutella ganache:

- 100 g heavy cream 35% fat
- 200 g nutella



30 minutes

Preparation Time



Family

Portion(s)



2

Difficulty

Method

## For the cheesecake crust:

- Put the sandwich cookies in a food processor and beat them until they are finely ground.
- Add the melted butter and beat for another 30 seconds until the butter is absorbed.
- Transfer mixture to a 24 cm spring form pan.
- Spread it on the bottom of the pan and then gently press down on it with your hands until it becomes compact. Set aside.

## For the filling:

- Beat the mascarpone in a mixer with the whisk attachment. Beat for 2-3 minutes on medium to high speed

until it is light and fluffy. Make sure the mascarpone cheese is at room temperature.

- Add the Nutella and beat until it is completely combined.
- Remove the mixing bowl and stir with a spatula.
- Pour the filling into the crust.
- Smooth the top of the filling with a spatula so it can look nice! Refrigerate for 5 hours.

#### **For the Nutella ganache:**

- Put the Nutella in a bowl and add the heavy cream. Heat them in the microwave for 1 1/2 minutes at 700 watts. Remove and stir until it is creamy and shiny. Make sure there are no lumps. At this point if there are any lumps, it means that the cream was not hot enough. Microwave for just a few seconds longer and stir until there are no lumps.
- Remove the cheesecake from the refrigerator.
- Pour the ganache over the cheesecake.
- Smooth the top nicely with a spatula.
- Refrigerate again for 2-3 hours, until it is completely chilled.
- You can also decorate the top of the cheesecake with candied hazelnuts or any of your favorite toppings!

<http://akispetretzikis.com/en/categories/glyka/cheesecake-me-palina-sokolatas>