



## ЧИЗКЕЙК В ВИДЕ ЗВЕЗДОЧЕК С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | НОВЫЙ ГОД

👤👤👤 | 1 час ⌚ | 🍰🍰🍰

*Количество порций: около 20 порций;  
по 1 шт. на порцию.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Основа из фундука:

- 100 г сливочного масла
- 50 г сахара-песка
- 50 г сахарной пудры
- 50 г слабой муки
- 50 г фуметто (кукурузная мука тонкого помола)

- 60 г ореховой пасты из фундука
- 60 г измельченного фундука
- 45 г яичных белков
- 40 г яичных желтков
- 1 г соли

### **Чизкейк:**

- 200 мл сливок
- 250 г сыра Филадельфия
- 50 г сахара
- 5 г желатина

## **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

### **Основа из фундука:**

Взбейте в планетарном миксере масло с сахарной пудрой; яичные желтки взбейте отдельно.

Взбейте яичные белки с сахарным песком до твердых пиков.

Соедините белки с желтками, просеянной мукой, солью, ореховой пастой из фундука и измельченным фундуком. Перемешайте лопаткой и выпекайте в духовом шкафу при температуре 170 °C около 40 минут.

После остывания нарежьте фигурным ножом звездочки толщиной около 1,5 см и весом 17 г.

## Чизкейк:

Поместите желатин в емкость с холодной водой. Соедините сыр с сахаром. Взбейте 150 мл сливок. Отдельно подогрейте остальную смесь, в которой будете растворять предварительно отжатый желатин.

Аккуратно соедините все ингредиенты и поместите в холодильник до достижения оптимальной консистенции.

Нарежьте затвердевшую смесь звездочками 1,5 см толщиной, в центре сделайте отверстия в форме звездочек (как показано на фото), в которые добавьте по 20 г пасты Nutella®.

Для завершения композиции поместите получившийся чизкейк на основание из фундука и украсьте пастой Nutella®.