

## Slasni Nutella cheesecake bez pečenja

*Bombastična poslastica s Nutellom i lješnjacima! Popularni Cheesecake bez pečenja jedan je od rado viđenih kolača u svakom domu!*

### Sastojci:

#### Podloga od keksa:

- 200 g mljevenog keksa
- 100 g lješnjaka
- 100 g maslaca

#### Sastojci za kremu:

- 600 g krem sira (ABC i sl.)
- 200 ml slatkog vrhnja
- 400 g Nutelle

**Priprema:** Krem sir pola sata prije pripreme kolača izvadite da se malo temperira. Nutellu također držite na sobnoj temperaturi kako ne bi bila pretvrda za miksanje. Lješnjake kratko tostirate u pećnici ili na tavici ohladite pa sitno nasjeckajte. Kekse sameljite i pomiješajte sa sitno nasjeckanim lješnjacima i otopljenim maslacem. Pripremljenu smjesu lagano utisnite na dno okruglog kalupa za torte (26 cm).

U veću zdjelu stavite sve sastojke za kremu i miksajte ih na laganoj brzini dok se svi sastojci ne sjedine. Slatko vrhnje ne trebate zasebno miksati u šlag. Samo ga ulijte u zdjelu zajedno s ostalim sastojcima i sve skupa izmiksajte. Meni je krema bila dovoljno slatka od Nutelle, ali ako želite možete dodati malo šećera u prahu. Preko podloge od keksa i lješnjaka izlijte pripremljenu kremu. Cheesecake spremite u hladnjak na nekoliko sati, a najbolje preko noći. Idući dan pažljivo uklonite obruč od kalupa i poslužite se.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)