

HINDBÆR CHEESECAKE

Denne skønne hindbær cheesecake har en frisk smag af syrlige hindbær og citron, der skaber en perfekt balance i den søde flødeostecreme. Kagen er toppet med en hindbærgelé, der lige sætter prikken over i'et.



TIL

1 springform

- 250 g Digestive kiks
- 125 g smør
- 4 blade husblas
- 100 g hindbær
- 50 g sukker
- 1 spsk citronsaft
- 200 g flødeost
- 150 g hvid chokolade
- 1 knsp rød pastafarve eller frugtfarve
- 4 dl piskefløde
- evt. sukkerkugler (til pynt)

GELÉ

- 2 blade husblas
- 100 g hindbær
- 50 g sukker
- 1 spsk citronsaft
- vand

Knus kiksene i en blender. Smelt smørret, og bland det med kiksesmulderet. Fordel det i bunden og lidt op ad siderne i en springform på ca. 21 cm i diameter.

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kom hindbær, sukker og citronsaft i en gryde, og bring det i kog. Si det, så du kun har saften tilbage. Vrid husblassen for vand, og opløs den i saften. Lad den køle lidt af.

Smelt den hvide chokolade, og pisk den sammen med flødeosten. Rør derefter hindbærsaften i. Tilsæt rød pastafarve eller frugtfarve.

Pisk fløden til flødeskum, og vend det sammen med flødeostecremen. Fordel fyldet i springformen, og sæt den på køl i 2 timer.

Hindbærgelé:

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Kom hindbær, sukker og citronsaft i en gryde, og bring det i kog. Si kerner og frugtkød fra, så der kun er saften tilbage.

Vrid husblassen for overskydende vand, og opløs den i hindbærsaften. Bland vand i lidt ad gangen, til du har 2 dl i alt.

Hæld forsigtigt hindbærgeléen over den kolde cheesecake, og stil den på køl i yderligere 2-3 timer.

Pynt evt. med sukkerkugler i forskellige farver.

Tip: Cheesecaken kan holde sig i 3-4 dage på køl.