

# JULE-CHEESECAKE

Fantastisk opskrift på en dejlig jule-cheesecake med en lækker bund af knuste pebernødder og skønt flødeostefyld med appelsin og hvid chokolade. Den skal bare prøves!

•

Til

- 250 g pebernødder
- ca. 115 g smør
- 2 dl appelsinsaft
- 5 blade husblas
- 300 g hvid chokolade
- 400 g flødeost naturel
- 1 vaniljestang (kornene heraf)
- 2 ½ dl fløde

Forslag til pynt

- Kandiseret appelsin

Knus pebernødderne i en blender. Har du ikke en blender, kan du putte pebernødderne i frysepose og knuse dem med en kagerulle. Smelt smørret, og bland det sammen med de smuldrede pebernødder. Tryk blandingen godt sammen i bunden af en springform (ca. 22 cm i diameter). Sæt bunden i køleskabet, mens du laver fyldet.

Udblød husblasen i en skål med koldt vand i mindst fem minutter.

Hæld appelsinsaften i en gryde, og kog det op. Tag gryden af varmen. Pres den udblødte husblas fri for vand, og smelt det i den varme appelsinsaft. Lad blandingen køle af, til det er lillefingervarmt.

Smelt den hvide chokolade i en gryde ved svag varme. Tag gryden af varmen, og lad chokoladen køle lidt af.

Rør flødeosten sammen med vaniljekornene til en helt glat masse. Pisk den afkølede hvide chokolade i lidt efter lidt. Pisk herefter den afkølede appelsinsaft i blandingen i en tynd stråle.

Pisk fløden til skum, og vend det i flødeostblandingen. Fordel fyldet over bunden, og lad kagen stå i køleskabet og sætte sig mindst seks timer før servering.

Du kan evt. pynte din jule-cheesecake med kandiserede appelsinskiver for et ekstra flot resultat.



## Tip:

Du kan sagtens lave cheesecaken direkte på et kagefad ved blot at bruge kanten af springformen. Så er det bare vigtigt, at bunden bliver trykket godt ud i kanterne af formen.