

Cheesecake

Opskrift til 12 små stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

minimum 5 timer på køl

Samlet tid

6 timer

Ingredienser

Kagebund

- 120 g digestive kiks
- 100 g mandler
- 90 g smør
- 1 godt nip salt

Flødeostecreme

- 3 husblas
- 200 g flødeost naturel
- 2 dl græsk yoghurt eller creme fraiche
- 1 lille dl fløde
- 1 vaniljestang + 2 spsk. sukker

Jordbærgele

- 200 g frosne jordbær
- 1 dl vand
- den tomme vaniljestang fra før
- 3 spsk. sukker
- 3 blade husblas

Pynt

- 250 g jordbær

Sådan gør du

BUND:

1. Kom kiks og mandler i en food processor og kør til mel.
2. Kom smeltet eller blødt smør ved samt lidt salt og rør igen
3. Pres bunden ud i en en springform, min måler 22 cm.
4. Stil bunden på køl imens du laver din creme.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

CREME:

1. Kom husblas i en skål med koldt vand og lad det ligge overdækket af vandet i 10 minutters tid.
2. Skær imens vaniljestangen op og pres kornene ud. Bland dem op med lidt sukker på skærebrættet. Gem den tomme vaniljestang til geleen.
3. I skål kommer du flødeost, græsk yoghurt, fløde og det her hjemmelavede vaniljesukker. Pisk det godt sammen med en elpisker.
4. Pres nu husblas fri fra vandet, kom det i en skål som du stiller over en gryde med vand – så du smelter det her husblas over vandbadet.
5. Så snart det er smeltet, tager du en skefuld creme og kommer over til det smeltede husblas. Rør det sammen og kom det tilbage til resten af cremen. På den måde ungår du klumper. Rør det godt sammen.
6. Hæld cremen over kagebunden og bank formen let ned i bordet, så lufthuller springer.
7. Stil på køl i minimum 3-4 timer eller ind til den er fast (gerne bare natten over).

GELE:

1. Vent gerne med denne til efter de 4 timer, så cremen er blevet fast!
2. Kom frosne jordbær i en gryde sammen med vand, den tomme vaniljestang fra tidligere og sukker. Giv det et kort opkog, til bærerne bliver bløde.
3. Mas dem godt med en gaffel og si så blandingen, du skal bruge væsken.
4. På samme måde som før med husblas, skal det ligge i koldt vand, vrides op og smeltes over vandbad.
5. Kom igen lidt af denne her "jordbærvæske" ned til den smeltede husblas, rør rundt og tilføj det til resten af jordbærvæsken.
6. Hvis og når din creme har sat sig på kagen, kan denne her jordbæргеle hældes over. Det er dog vigtigt at cremen har sat sig helt. Gør det ved at holde en spiseske hen over cremen, som du hælder geleen ned på. Bare for ikke at lave en hård stråle ned på cremen, som så går i stykker. Så på denne måde rammer geleen cremen lidt mere forsigtig.
7. Når alt gele er hældt over, stilles den atter på køl i 1,5-2 timer.

PYNT

1. Pynt din kage med friske bær og server