

Cheesecake med lemoncurd

Opskrift til 12 stykker

Samlet tid

1 times arbejde + 3 timer på køl

Ingredienser

Bund

- 200 g Bastogne kiks
- 100 g smør
- 1/2 tsk. salt

Ostecreme

- 3 husblas
- 1 citron
- 1/4 liter piskefløde
- 1 stang vanilje
- 150 g flødeost (naturel)
- 75 g sukker
- 100 g creme fraiche (18%)

Lemoncurd

- 1,5 økologisk eller usprøjtet citron
- 2 bæger med æggeblommer
- 100 g sukker
- 50 g smør

Pynt

- Marengs (valgfrit): hvis du går med det, så brug 2 æggehvider, et nip salt og 1/4 tsk. eddike + 60 g flormelis
- Blåbær
- Frisk mynte

Sådan gør du

KIKSEBUND:

1. Blend eller knus kiks og smelt smør. Bland begge dele i en skål sammen med lidt salt. Pres det ud i en springform, jeg brugte ikke bagepapir og smurte den heller ikke og kagen slap så fint. Stil bunden på køl mens du laver næste trin.

OSTECREME:

1. Læg husblas i blød i koldt vand i 10 minutters tid

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

2. Pres citronsaft ud i en gryde og varm godt op.
3. Vrid husblas og kom over i gryden, sluk for varmen og rør til det er helt opløst.
4. Skrab kornene ud af vaniljestangen og kom dem ned i en skål sammen med fløde og flødeost. Pisk det luftigt
5. Kom så sukker, creme fraiche og citronsaften ved. Pisk bare lige let ind til det er helt blandet.
6. Smør det ud over den kolde bund i springformen og stil på køl igen, gerne med lidt husholdningsfilm over.

LEMONCURD:

1. Riv citronskal fra 1/2 citron og kom i en gryde sammen med saften fra halvanden
2. Tilsæt æggeblommer og sukker og varm forsigtigt op. Det skal ikke have særlig meget varme, så bliver det til røræg. Rør godt hele tiden.
3. Når det begynder at blive tykkere, tilsættes smør. Hav god tålmodighed, det tager noget tid, før det tykner. Sluk for komfuret og lad blot smørret smelte langsomt i gryden. Lad din lemoncurd køle af.

MARENGS:

1. Hvis du ønsker at pynte med marengs, sal denne også piskes sammen. Kom æggehvider i en helt ren skål sammen med eddike og salt og pisk til det er stift.
2. Kom så flormelis ved stille og roligt, lidt af gangen imens der piskes. Bliv ved til det er sejt og skinnende
3. Kom så massen i en sprøjtepose med en stjernetyl i enden. Du kommer nok ikke til at bruge det hele, men det er svært at piske en mindre portion end dette.

SAMLE, SAMLE, SAMLE

1. Nu tager du din bund med cremen oven på ud fra køl. Cremen skal have sat sig helt inden du går videre.
2. Tag kagen ud af formen, jeg skærer den lige løs og åbner ellers springformen. Så skærer jeg bunden fri og flytter den over på et fad / stor tallerken.
3. Smør så din lemoncurd ud over cremen
4. Sprøjt små marengs toppe ud på kagen og giv dem evt. en tur med en gasbrænder.
5. Pynt med blåbær og mynte og nyd med det samme