

Cheesecake med lime og oreo

Opskrift til 8-10 stykker

En lækker cremet, fast og iskold cheesecake med masser af limesmag. Bunden er med oreos og kagen er toppet med mælkechokolade og friske hindbær

Forberedelsestid

45 min

Tilberedelsestid

8 timer

Samlet tid

8-9 timer.

Ingredienser

Bund

- 100 g mandler
- 100 g oreos
- 50 g smør

Ostecreme

- 200 g flødeost
- 200 g cremefraiche
- 1 dl fløde pisket til skum
- 1 spsk. vaniljesukker
- 2 lime (skal og saft)
- 40 g flormelis
- 3 stk. husblas

Chokolade og pynt

- 100 g mælkechokolade (eller mørk)
- friske hindbær
- evt. et par plade citronmelisse eller mynte

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader, kom mandlerne ind og bag dem i 10 minutters tid
2. Kom dem i en blender med oreos kiksene og blend det til mel.
3. Kom smørret i og blend igen
4. Pres bunden ud i en springform (min måler 20 cm), som du evt. kan smøre med smør eller komme et stykke bagepapir i.
5. Stil bunden på køl
6. Lav imens cremen ved at blande flødeost, cremefraiche, let pisket fløde til en skum,

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

vaniljesukker, skal og saften fra begge limefrugter og flormelis

7. Kom husblas i en skål med koldt vand og lad det ligge i 10 minutter. Pres derefter vandet fra og kom de bløde husblas blade i en skål, og ind i mikrobølgeovnen, lad det smelte (det tager kun et par sekunder)
8. Tag nu lidt af cremen fra og kom det i en ny skål, her i rører du det smeltede husblas i. Kom det tilbage til den store portion igen og rør godt
9. Hæld cremen over bunden og stil det atter på køl – jeg kom lidt vitavrap over formen, uden at det rører kagen
10. Næste dag smelter du chokoladen over vandbad og hælder den ud over kagen, kør den helt ud til kanten så det løber lidt nedover
11. Pynt med hindbær og server