

Koldskålscheesecake

Opskrift til 10 små glas

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

3 timer på køl

Samlet tid

3,5 timer

Ingredienser

Bund

- 240 g kammerjunker
- 100 g smør

Koldskålsmousse

- 4 blade husblas
- 1 dl mælk
- 4 dl kærnemælk
- 200 g mascarpone
- 4 æggeblommer
- 1 spsk. vaniljesukker
- 100 g sukker
- skal fra 1 økologisk citron

Pynt

- Jordbær
- Mynteblade
- Kammerjunker

Sådan gør du

1. Læg husblas i en skål med koldt vand i 10 minutter, til de er helt bløde.
2. Imens kan du lave dine bunde: blend kammerjunker til mel og rør det sammen med smeltet smør. Pres det i bunden af glassene
3. Varm mælken op, ikke så det koger – men bare så det er let varmt, og kom det i en stor skål.
4. Tag husblas op af det kolde vand, der kasseres. Husblas presses fri for væske og kommes over i den varme mælk. Rør så det opløses.
5. Kom kærnemælk og mascarpone ved og rør godt – brug evt. en elpisker her.
6. I en anden skål piskes æggeblommer, sukker og vaniljesukker luftigt (også med elpisker). Vend forsigtigt denne blanding over i skålen med de resterende ingredienser.
7. Riv citronskal herved i og vend det rundt. Kom det over bundene og stil på køl i mindst 3 timer.

8. Pynt med skårne jordbær, frisk mynte eller citronmelisse og lidt knuste kammerjunker