

Ris alamande cheesecake

Opskrift til 6-8 stykker

Min springform er lille, og måler 15 cm i diameter.

Samlet tid

1 døgns tid i alt.

Ingredienser

Bund

- 100 g digestive eller bastogne kiks
- 50 g smør

Cheesecakelag

- 450 g ris alamande
- 3 spsk citronsaft + 2 husblas
- 150 g flødeost naturel

Gele

- 225 g kirsebærsauce
- 2 husblas

Pynt

- en håndfuld hakkede mandler
- et par mini snebolde

Sådan gør du

1. Start med at koge din [risengrød](#) og sætte den på køl.
2. Pisk flødeskum, lav vaniljesukker og forbered mandler. Bland det sammen med den kolde grød, så du har en [risalamande](#).
3. Lav nu bunden ved at blende kiks med smør og pres det godt ned i en springform. Sæt den på køl
4. Kom husblas i en skål med koldt vand i 10 minutter. Pres væsken fra og kom det bløde husblas i en gryde sammen med citronsaft. Lad det koge hurtigt op, til husblas er smeltet. Rør godt undervejs. Tag det af varmen
5. Bland citronsaft-husblasen i ris alamanden sammen med flødeost. Rør det godt sammen. Kom det over bunden i springformen og sæt på køl igen. Mindst 3-4 timer, men gerne til dagen efter.
6. Lav så din gele. Igen skal husblas i blød i koldt vand i 10 minutter, hvor efter det vrides op og kommes i en gryde.
7. Si kirsebærsauce ned i gryden, så du undgår de hele kirsebær. Bring det op i kog og tag så af

varmen. Lad det køle af til stuetemperatur.

8. Hæld det forsigtigt over risalamande laget på kagen og sæt det atter på køl nogle timer.
9. Top med hakkede [brændte mandler](#) og halverede snebolde.