

Toffifee cheesecake i glas

Opskrift til 10-12 personer

Forberedelsestid

1 time

Tilberedelsestid

3-4 timers trækketid

Samlet tid

5 timer

Ingredienser

Kiksebund

- 250 g Digestive
- 75 g smør

Ostecreme

- 400 g philadelphia
- 1 spsk vaniljesukker
- 100 g flormelis
- 2 spsk. creme fraiche
- 3 dl fløde

Karamelsauce

- 200 g sukker
- 50 g smør
- 1,5 dl piskefløde
- Evt. et nip salt + vaniljesukker

Desuden

- 2 pakker Toffifee

Sådan gør du

KARAMELSAUCE:

1. Varm sukkeret op i en gryde ved middelvarme. Det er bedst ikke at røre rundt undervejs, ellers kan der komme klumper i sukermassen, som kan være svære at få rørt ud igen. Lad derfor helst sukkeret smelte langsomt, så det ikke brænder på.
2. Når sukkeret er opløst, skrues helt ned for varmen. Tilføj smør, og rør det godt ud i sukermassen ved svag varme.
3. Skru op for varmen igen.
4. Tilsæt fløde, mens du rører rundt, indtil karamellen er ensartet.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

5. Lad karamellen koge i et par minutter eller 5. Jo længere det koger, jo mere tykner karamellem. Hvis den bliver for tyk, kan du tilsætte lidt ekstra fløde. Vær opmærksom på, at karamellen tykner yderligere en del, når den køles ned, så konsistensen under opvarmning er ikke helt retvisende.
6. Tag gryden af varmen, og smag evt. til med salt og vanilje.
7. Hæl på et rent glas. Stil til side, mens du forbereder de resterende ingredienser.

KIKSEBUND:

1. Kom kiksene i en minihakker. Blend ret fint. Smelt smør, og kom ved kiksene. Fordel et par spsk. kikseblending i hvert glas (her er til 10-12 glas i alt). Lad gerne en lille smule kikseblending være tilbage til pyntning til sidst. Sæt glassene på køl, mens du forbereder resten.

OSTECREME:

1. Pisk Philadelphia, vaniljesukker, flormelis og creme fraiche sammen.
2. I en anden skål piskes fløden til en let skum. Vend flødeskummen rundt i ostemassen med en dejskraber.
3. Kom 2-3 spsk. karamelsauce i ostecremen, og vend groft rundt med dejskraberen igen. Karamellen behøver ikke blive rørt helt ud i cremen.

SAML CHEESECAKESENE:

1. Fordel halvdelen af ostecremen i alle glassene, ovenpå kikselaget. Lad den anden halvdel af ostecremen blive tilbage, så der kan blive til to lag.
2. Kom en god skefuld karamelsauce i hvert glas også – brug så meget af karamellen, som du har lyst til.
3. Hak 1 pakke Toffifee groft, og fordel disse ovenpå karamellen i hvert glas.
4. Fordel den resterende mængde ostecreme i glassene.
5. Pynt evt. med lidt ekstra kiks, og sæt 1 hel Toffifee ned oveni hvert glas.
6. Sæt på køl i minimum 3-4 timer før servering. Velbekomme!