

CHEESECAKE MED CITRON, INGEFÆR & HINDBÆR

Ingredienser til 12 pers.

Bund

200g. Ingefærkiks
100g. Smør
50g. Valnødder

Ostecreme

4 blad husblas
400g. Flødeost
150g. Flormelis
1 øko. Citron
2 dl. Fløde

Top

3 blad husblas
3 dl. Hindbærsaft, eller hvad du
har lyst til



Sådan gør du

- 1 knus kiksene og bland dem med finthakket valnødder. Bland det nu sammen med det smeltede smør og fordel blandingen i en springform ca. 22cm. Pres svagt med fingrene i et ensartet tykt lag, og sæt på køl. Kom bagepapir i bunden!
- 2 Læg husblas i blød i koldt vand.
- 3 Pisk flødeost med flormelis og fintrevet skal af citron.
- 4 Varm citronsaften og smelt husblas deri - lad den køle af inden du pisker den sammen med ostemassen.
- 5 Vend nu den let piskede flødeskum i ostemassen og fordel den oven på kiksebunden. Sørg for at ostemassen er fordelt helt jævnt og med en glat overflade! Retur i køleskabet et par timer, eller til næste dag!
- 6 Smelt den udblødte husblas i hindbærsaften og lad den køle af. Hæld med en tynd stråle saften ned på en ske lige over ostemassen, således at strålen ikke laver et hul! Sæt kagen tilbage i køleskabet. Du kan lave nogle flotte snit, ved at bruge en opvarmet knivklinge.

GOD FORNØJELSE