

Abrikos cheesecake med kanelbund og brændt marengs

12 portioner



for let øvede

Op til 45 Min.



1 Forberedelse:

Blend abrikosmarmeladen til både bund og ostecreme med en stavblender til det er jævnt, i alt 280 g.

2 Kanelbund:

Knus kiksene og bland dem med kanelsukker. Tilsæt smeltet smør.

Beklæd bunden af en springform (ø 22 cm) med bagepapir og kom kageplast langs kanten. Kom kiksemassen i formen og pres den sammen til et jævnt lag med bunden af et glas, lad lidt gå op ad siden på formen. Smør abrikosmarmelade over bunden og sæt bunden på køl.

Ingredienser:

Redskaber:

stavblender
springform; ø 22 cm
kageplast
håndmixer
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
evt. gasbrænder

Kanelbund:

200 g digestive kiks
6 tsk. Dr. Oetker Kanelsukker
115 g smeltet smør
80 g abrikosmarmelade, blendet

Ostecreme med abrikos:

4 blade Dr. Oetker Husblas
200 g flødeost
140 g creme fraiche
70 g flormelis
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
4 tsk. Dr. Oetker Kanelsukker
200 g abrikosmarmelade, blendet
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
1 spsk. citronsaft
4 dl piskefløde

Flødebolletopping og pynt:

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum
1 dl kogende vand
1 - 2 tsk. Dr. Oetker Kanelsukker
Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls
Dr. Oetker Gold Glitter Spray

3 Ostecreme med abrikos:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Rør flødeost med creme fraiche, flormelis, Vanilla Paste og Kanelsukker.

Kom abrikosmarmelade, Concentrated Yellow Colour og citronsaft i en gryde, og varm det kort op. Klem husblassen fri for vand og rør det ud i den varme abrikosblanding. Lad derefter blandingen køle let af ved stuetemperatur.

Pisk fløden til en let flødeskum.

Rør abrikosblandingens i smørsteblandingen og vend derefter flødeskummet i. Hæld fyldet i formen og bank den forsigtigt mod bordpladen så fyldet fordeles jævnt.

Sæt kagen i fryseren i 1-2 timer, til den har sat sig.

4 Flødebolletopping og pynt:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en skål. Tilsæt kogende vand i en tynd stråle, imens der piskes med en håndmixer på laveste hastighed. Når pulveret er opløst piskes, på højeste hastighed i ca. 2,5 minut. Skummet skal være luftigt, men ikke så stift som, hvis det bruges til flødeboller.

Fordel skummet i et jævnt lag ovenpå kagen, brug gerne en lille vinkelpalet. Drys med kanelsukker og brænd evt. toppen let med en gasbrænder. Dekorér med Golden and Shiny Pearls og sprøjt med lidt Gold Glitter Spray.



Tip:

Du kan brænde toppen af din cheesecake let med en gasbrænder, men hvis du ikke har en, kan du sagtens undlade dette og bare drysse flødebolleskummet med lidt Kanelsukker inden servering.