

Aperol Spritz cheesecake

8 - 10 portioner



for let øvede

● Op til 60 Min.



1 Cheesecakebund:

Smelt smørret ved lav varme.

Tag ca. 25 g kandiseret appelsinskal fra til pynt.

Blend digestive-kiks fint i en foodprocessor, tag et par spiseske-fylde digestive "sand" fra til pynt og tilsæt resten af appelsinskallen. Blend kort.

Tilsæt det smeltede smør og rør blandingen godt sammen.

Kom bagepapir i bunden af en springform (ø 20 cm), kom derefter kageplast langs siden af formen. Fordel kiksemassen jævnt i bunden af formen, og pres det godt sammen. Stil bunden i fryseren imens Aperol-cremen forberedes.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Cheesecakebund:

100 g smeltet smør
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100g)
200 g digestive kiks

Cheesecakecreme med Aperol:

4 blade Dr. Oetker Husblas
½ dl Aperol
1 dl tør mousserende vin - gerne prosecco
100 g flormelis
200 g flødeost naturel
2 ½ dl piskefløde
1 tube Dr. Oetker Concentrated Orange Colour

Aperol Spritz gelé:

4 blade Dr. Oetker Husblas
1 dl Aperol
1 dl tør mousserende vin - gerne processo

2 Cheesecakecreme med Aperol:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter.

Giv Aperol og processo et kort opkog i en kasserolle. Vær opmærksom på at nu mere varme den får, nu mere alkohol fjerner du fra kagen.

Klem vandet fra husblassen og opløs den i den varme Aperol Spritz.

Rør flødeost og flormelis sammen i en skål. I en anden skål piskes fløden let til flødeskum.

Rør den let afkølede Aperol Spritz i flødeosten. Vend forsigtigt flødeskummen i ostemassen med en dejskraber, sammen med 1 tsk. orange farve. Smør ½-delen af ostecremen oven på den afkølede kiksebund. Glat ostecremen ud med en vinkelpalet, så den er glat og jævn. Stil kagen i fryseren i ca. 10 minutter.

Vend nu 2 tsk. orange farve i den resterende ostemasse, og bred den ud på toppen af det første lag. Vær omhyggelig med at skabe et helt glat og jævnt lag til geléen.

Sæt kagen på frost i ca. 20 minutter eller en times tid i køleskab.



3 Aperol Spritz-gelé:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter.

Hæld Aperol og processo i en kasserolle og varm det op. Klem vandet fra husblas og opløs det i geléen. Lad geléen køle af til den er fingervarm.

Tag kagen ud af fryseren. Hæld den afkølede gelé over kagen ved forsigtigt at hælde en tynd stråle ned over en spiseske. Sæt kagen tilbage i fryseren i ca. 10 minutter eller i køleskab i 3-4 timer, inden servering.

4 Pynt:

Pynt kagen med en halvcirkel af knust digestive kiks og kandiseret appelsintern. Pynt evt. med et par blade mynte eller citronmelisse.





Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Kagen kan med fordel laves dagen før den skal spises, opbevar den i køleskabet og pynt den kort tid inden servering.

