

Cheesecake med blåbær og vanilje

8 - 10 portioner



for let øvede

Op til 90 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 22 cm
foodprocessor eller minihakker
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker engangsprøjtepose
stjernetyl, flerrillet

Kiksebund:

100 g smør
135 g digestive kiks
50 g Dr. Oetker Hakkede Mandler

Flødeostecreme med vanilje:

3 blade Dr. Oetker Husblas
400 g flødeost naturel
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste med vaniljekorn
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
150 g græsk yoghurt (10%)
100 g sukker

Flødeostecreme med blåbær:

5 blade Dr. Oetker Husblas
150 g frosne blåbær
150 g sukker
300 g flødeost
1 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
150 g græsk yoghurt (10%)

Lilla gelé:

5 blade Dr. Oetker Husblas
3 dl vand
150 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig VaniljEEKstrakt
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Violet Colour

Pynt af mini marengs og bær:

35 g æggehviter (1 bæger)
60 g sukker
½ tsk. eddike (lys lagereddike)
friske blåbær

1 Kiksebund:

Beklæd bunden af en springform (ø 22 cm) med bagepapir og kom kageplast langs kanten. Smelt smørret i en gryde. Knus kiksene i en foodprocessor. Rør kiks og mandler sammen med det smeltede smør. Hæld kiksemassen i springformen og pres den i et jævnt lag ud til kanten, så hele bunden er dækket. Stil bunden på køl imens cremen tilberedes.

2 Flødeostecreme med vanilje:

Læg husblasen i blød i koldt vand i 10 minutter. Smelt derefter husblasen over vandbad.

I en anden skål røres flødeost, vaniljepasta, citronekstrakt, græsk yoghurt og sukker til en jævn ostecreme. Bland et par skefulde ostecreme i den varme, smeltede husblas. Kom blandingen over i den resterende ostecreme og vend det sammen. Hæld ostecremen ovenpå kiksebunden. Brug en vinkelpalet til at smøre det ud i et jævnt lag. Lad kagen sætte sig på køl imens blåbærcremen laves.

3 Flødeostecreme med blåbær:

citronmelisse

Læg husblassen i blød i koldt vand i 10 minutter.

Kom blåbær og 50 g af sukkeret i en lille gryde. Kog det stille og roligt op under omrøring. Det må ikke bulderkoge. Når sukkeret er opløst blendes blåbærene til en jævn puré. Vrid husblassen fri for vand og smelt det i den varme blåbærpuré.

I en skål røres flødeost, citronekstrakt, græsk yoghurt og resten af sukkeret til en jævn ostecreme. Vend den fingervarme blåbær puré i ostemassen. Hæld forsigtigt blåbærcremen i springformen ovenpå vaniljeostecremen. Smør det ud i et jævnt lag med en vinkelpalet. Sæt kagen på køl i 2 timer, til fyldet har sat sig. Det er helt normalt at blåbærlaget er lidt tyndere end vaniljelaget, men det skal nok sætte sig.

4 Lilla gelé:

Læg husblassen i blød i koldt vand i 10 minutter.

Kom halvdelen af vandet i en kasserolle, tilsæt sukker og vaniljeekstrakt og kog det til en sukkersirup under omrøring. Sluk for varmen og tilsæt farve og det resterende vand. Vrid husblassen for vand og smelt den i den varme sirup. Lad geléen køle til den er lillefingervarm. Hæld derefter den flydende gelé på ostekagen ved forsigtigt at hælde en tynd stråle ned over en spiseske, så strålen af gelé ikke rammer kagen direkte. Stil kagen på køl i ca. 30 minutter eller indtil geléen har sat sig helt.

5 Pynt af mini marengs og bær:

Tænd ovnen på 150 °C varmluft.

Pisk æggehvider let stive. Tilsæt langsomt sukkeret én spiseske ad gangen imens der piskes konstant. Pisk i yderligere 6 minutter indtil massen er helt stiv og blank. Tilsæt eddike og pisk i yderligere 2 minutter. Kom marengsmassen i en sprøjtepose med en flerrillet stjernetyl. Sprøjt små marengstoppe ud på en bageplade beklædt med bagepapir.

Skru ovnen ned til 120 °C og kom straks marengsen i ovnen og bag dem i 60 minutter. Sluk for ovnen og lad dem køle af i den varme ovn i 30 minutter. Tag marengsen ud af ovnen og lad dem køle helt af.

Frigør kagen fra formen og pynt den med friske blåbær, mini marengs og citronmelisse. Du kan med fordel gemme de overskydende marengs i en lufttæt beholder, og spise dem som de er.



Tips:

Kageplast giver en flot skarp kant, men har du ikke noget kageplast, kan du smøre springformens sider med 1 spsk. vindruekerneolie.

En cheesecake kan bruges både som kage til kaffen eller som dessertkage. Den kan med fordel tilberedes i god tid inden gæsterne kommer, så den kan nå at sætte sig. Klik her og læs vores [bedste tips og tricks om cheesecakes](#).

Hvis du gerne vil spare lidt energi, så kan du bruge vores marengsmix [Base for Perfect Meringues](#) til at lave marengspynten. Du kan også læse mere om forskellige tips og tricks til at lave marengs på vores side [Alt om marengs](#).

