

Cheesecake med havtorngelé og havtorncreme

8 - 10 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



1 Cheesecakebund:

Smelt smørret ved lav varme.

Blend mandler og digestive-kiks til mel i en foodprocessor.

Kom kikseblandingen, kakao, hampfrø og rørsukker i en skål, 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 havtorncremen forberedes.

Ingredienser:

Redskaber:

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

Cheesecakebund:

100 g smeltet smør - saltet
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50g)
150 g digestive kiks
2 tsk. kakao
45 g hampfrø
1 spsk. rørsukker

Havtorncreme:

2 blade Dr. Oetker Husblas
200 g friske havtorn - evt. fra frost
100 g sukker
200 g flødeost - neutral
30 g flormelis
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
2 dl piskefløde

Havtorngelé:

3 blade Dr. Oetker Husblas
1 dl appelsinjuice

Pynt:

friske hindbær
friske ribs
spiselige blomster



2 Havtorncreme:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter.

Kog havtorn og sukker op indtil sukkeret er opløst, kom siruppen igennem en si, så kernerne ses fra. Tag 2/3 dele af saften fra til geléen der skal på toppen af kagen.

Klem vandet fra husblasen og opløs den i den resterende 1/3 del af havtornsiruppen og lad det køle let af.

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

Rør den let afkølede havtornsirup i flødeosten. Vend forsigtigt flødeskummen i ostemassen med en dejskraber. Smør ostecremen oven på den afkølede kiksebund. Glat ostecremen ud, med en vinkelpalet, så den er glat og jævn. Stil kagen i fryseren imens geléen forberedes.

3 Havtorngelé:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter.

Hæld appelsinjuice og den resterende 2/3 del havtornesirup 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 1-2 timer.

4 Pynt:

Pynt kagen med bær og blomster i en halvmåne på toppen af kagen.

Tip:

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

