

Cheesecake med pære, pistaciebund og limegelé

10 - 12 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



1 Kiksebund:

Blend kiksene fint og kom dem i en skål. Hak pistacienødderne fint og rør dem i kiksene. Smelt smørret og vend det grundigt sammen med nødder og kiks. Beklæd bunden af en springform (ø 22 cm) med bagepapir og kom kageplast langs kanten. Fordel kikseblanding i formen og tryk den godt ud til et jævnt lag. Stil bunden i køleskabet.

2 Pærepuré:

Udblød husblassen i koldt vand.

Skræl pærerne, skær dem i tern og kom dem i en gryde sammen med rørsukker, Vanilla Paste og citronekstrakt. Bring det i kog og lad det simre i 10-15 minutter, indtil pærerne er helt møre. Blend pærerne til en glat og ensartet puré med en stavblender. Klem husblassen fri for vand og opløs den i den varme pærepuré. Lad puréen køle til stuetemperatur.

3 Creamcheese-lag:

Pisk alle ingredienserne grundigt sammen i en skål. Vend den fingervarme pærepuré forsigtigt i ostemassen. Kom cremen over kiksebunden og glat det ud i et jævnt lag med en vinkelpalet. Stil kagen i køleskabet i mindst 3 timer.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
springform; ø 22 cm
kageplast
stavblender
håndmixer
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Kiksebund:

180 g havrekiks
50 g usaltede pistacienødder
120 g smør

Pærepuré:

5 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
3 pærer
20 g rørsukker
½ tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
½ tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt

Creamcheese-lag:

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
500 g flødeost
150 g græsk yoghurt (10%)
150 g rørsukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Limegelé:

4 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas
1 dl limesaft, svarer til saft fra ca. 3 lime
60 g rørsukker
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve, 2-3 dråber

Pynt:

20 g usaltede pistacienødder,
grofthakket
citronmelisse

4 Limegelé:

Opblød husblassen i koldt vand.

Varm forsigtigt limesaft og rørsukker op i en lille gryde indtil sukkeret er opløst, tag den af varmen. Klem husblassen fri for vand og rør den ud i den varme limesaft. Lad saften køle ned til næsten stuetemperatur og tilsæt grøn konditorfarve. Hæld den flydende gelé forsigtigt ud over ostekagen og stil den tilbage på køl i ca. 30 minutter, eller til geléen har sat sig helt.

5 Pynt:

Befri kagen fra formen og fjern forsigtigt kageplasten. Drys toppen af kagen med grofhakkede pistacienødder og lidt citronmelisse.

Tip:

Vidste du at cheesecakes faktisk bliver bedst når de bliver lavet dagen før servering? Cheesecake er derfor perfekt at servere når du får gæster. Læs mere om alle vores [gode tips til cheesecakes](#), hvor du også får gode råd til at lave din egen cheesecake med din yndlingsmag.