

Cheesecake med vanilje og jordbær gelé

12 - 14 portioner

   for let øvede● Op til 75 Min.

1 Kiksebund:

Beklæd bunden af en springform (ø 26 cm) med bagepapir og kom kageplast langs kanten.

Smelt smørret i en gryde. Knus kiksene i en foodprocessor. Rør kiks og mandler sammen med den 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 ostecremen tilberedes.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 26 cm
kageplast
foodprocessor eller minihakker
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker engangssprøjteposer
Dr. Oetker rund tyl ø 9 mm

Kiksebund:

150 g smør
330 g digestive kiks
50 g Dr. Oetker Hakkede Mandler

Ostecreme:

4 blade Dr. Oetker Husblas
10 - 12 friske jordbær
400 g flødeost naturel
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
4 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
1 ½ dl creme fraiche 18 %
125 g flormelis
4 dl piskefløde

Gelé:

5 blade Dr. Oetker Husblas
3 dl jordbærsaft, koncentreret
2 tsk. Dr. Oetker Rød Konditorfarve

Pynt af mini marengs og bær:

35 g æggehvider (1 bæger)
60 g sukker
½ tsk. eddike fx hvidvinseddike
jordbær
citronmelisse

2 Osteccreme:

Læg husblassen i blød i koldt vand i 10 minutter.

Skyl og skær toppen af jordbærrene, så de har en lige skæreflade at stå på. Skær bærrene i halve og placer dem langs kanten inde i springformen, så de står tæt og med skærefladerne mod kagepladen.

Smelt husblassen over vandbad. I en anden skål røres flødeost, vaniljepasta, citronekstrakt, creme fraiche og flormelis til en jævn osteccreme. Bland et par skefulde osteccreme i den varme, smeltede husblas og vend det nænsomt sammen. Kom blandingen i den resterende osteccreme og vend det godt sammen. Pisk fløden til den danner lette toppe. Vend det i osteccremen. Hæld cremen ovenpå kiksebunden. Smør den ud i et jævnt lag med en vinkelpalet. Sæt kagen på køl i 1 time.

3 Gelé:

Læg husblassen i blød i koldt vand i 10 minutter.

Varm forsigtigt jordbærssaften op i en lille gryde. Tag gryden af varmen. Klem husblassen for vand og rør den ud i den varme saft. Lad saften køle ned til næsten stuetemperatur og tilsæt konditorfarve. Hæld forsigtigt den flydende gelé på ostekagen. Stil kagen på køl i ca. 30 minutter eller indtil geléen har sat sig helt.

4 Pynt af mini marengs og bær:

Tænd ovnen på 120 °C varmluft.

Pisk æggehvinder let stive. Tilsæt langsomt sukkeret en spiseske ad gangen imens der piskes konstant. Pisk i 6 minutter indtil massen er helt stiv og blank. Tilsæt eddike og pisk i yderligere 2 minutter. Kom massen i en sprøjtepose med en lille rund tyl. Sprøjt små marengstoppe ud på en bageplade beklædt med bagepapir, bag marengsskyssene i 60 minutter. Sluk for ovnen og lad dem køle af i den varme ovn i 30 minutter. Tag de små marengs ud af ovnen og lad dem køle helt af.

Pynt kagen med friske jordbær, mini marengs og citronmelisse lige inden servering. De overskydende marengs opbevares i en lufttæt beholder og spises som de er.



Tips:

Kagen kan med fordel tilberedes i god tid inden gæsterne kommer, så den kan nå at sætte sig. Læs vores bedste [tips og tricks om cheesecakes](#).

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

Du kan også lave endnu nemmere marengs med Dr. Oetker Base for Perfect Meringues, find trin for trin vejledning [her](#).

Hvis du gerne vil undgå husblas har vi også en vegetarisk version af kagen lavet med Vegegel, find opskriften [her](#).

