


Citronfromage Cheesecake | Liv Martine

10 - 12 portioner

 avanceret Op til 120 Min.

Bag live med Oetker:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Citronfromage Cheesecake | Bag live med Liv Martine](#)

1 Citrongelé:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kog citronsaft op sammen med vand, sukker og gul farve. Kom citronsiruppen igennem en sigte. Vrid husblassen for vand, og smelt den i den varme citronsirup, og lad den køle til 30-35 °C. Lad den stå ved stuetemperatur indtil massen skal bruges.

2 Kammerjungebund:

Blend kammerjunkerne fint med en foodprocessor eller kom dem i en dobbelt frysepose og knus dem ved at banke med en kødhammer eller kagerulle. Vend kammerjunkerne sammen med sukker, hakkede mandler og det smeltede smør.

Tag en kagering og indstil den på ø 18 cm (alternativt kan ringen fra en ø 18 cm springform bruges), placér den på serveringsfadet og beklæd siderne med et stykke kageplast (længde 60 cm). Fordel kiksemassen i kageringen og glat den ud for at få en pæn bund. Kom bunden på køl i 30 minutter.

Ingredienser:

Redskaber:

chokolade- eller sukkertermometer
foodprocessor eller minihakker
Dr. Oetker justerbar kagering; ø 16-30 cm
kageplast
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
springform; ø 16 cm
stjernetyl, flerrillet
Dr. Oetker engangssprøjtepose
gasbrænder

Citrongelé:

2 blade Dr. Oetker Husblas
¾ dl citronsaft (1-2 citroner)
1 dl vand
65 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

Kammerjungebund:

125 g kammerjunker
1 spsk. sukker
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler
50 g smeltet smør

Vaniljeostecreme:

2 blade Dr. Oetker Husblas
½ dl fløde
100 g flødeost
40 g flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 ½ dl fløde

Citronfromage:

2 blade Dr. Oetker Husblas
1 ubehandlet citron
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
1 æggeblomme
2 spsk. sukker
1 dl fløde
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 æggehvide
1 spsk. sukker

3 Vaniljeostecreme:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Varm ½ dl fløde op til lige under kogepunktet. Vrid husblassen for vand og smelt den i den varme fløde. Lad det køle af.

Rør flødeosten sammen med flormelis og vaniljepasta. Rør halvdelen af flødeosteblandingen sammen med den afkølede husblas-flødeblanding. Rør herefter den anden halvdel i. Pisk den 1½ dl fløde til en let pisket flødeskum, og vend den ad to omgange sammen med flødeostemassen.

Fordel ostecremen oven på kammerjungebunden og smør toppen jævnt ud. Kom den på frost i 10 minutter. Hæld derefter citrongeléen over og kom den på frost i 30 minutter.

4 Citronfromage:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Riv skallen fra citronen ned i en kasserolle og tilsæt saften fra citronen, rør sammen med gul farve og varm det op til ca. 40 °C. Vrid husblassen for vand og lad det smelte sammen med citronsaften.

Pisk æggeblommen og 2 spsk. sukker lyst og luftigt, og vend det sammen med citronsaften.

Pisk fløden til en let pisket flødeskum og vend vaniljepasta i.

Pisk æggehviden luftig sammen med 1 spsk. sukker til en sej marengs.

Vend flødeskummet sammen med æggeblommemassen. Vend herefter forsigtigt marengsen i. Hæld citronfromagen over den satte gelé og kom kagen på frost i 20 minutter.

**Chokoladelæg og
chokoladebånd:**

400 g hakket hvid chokolade

Marengs:

3 æggehvider

200 g sukker

1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

5 Chokoladebånd:

Kom finthakket hvid chokolade i en skål og varm den op i mikroovnen i 10 sekunder ad gangen. Tag skålen ud og rør rundt undervejs. Når chokoladen begynder at smelte, varmes den 5 sekunder ad gangen. Den er færdig, når den rammer en temperatur på 28-30 °C.

Mål et stykke kageplast så det passer rundt om kagen - det må gerne være højere end kagen. Smør et tyndt lag chokolade ud på dette stykke kageplast med en vinkelpalet. Lad chokoladen sætte sig et øjeblik og fold kageplasten rundt om kagen. Sæt evt. kagen kort på køl eller frys før kageplasten fjernes. Når chokoladen har sat sig, fjernes kageplasten og kagen har dermed fået et fint chokoladebånd.

6 Chokoladelåg med spir:

Varm den resterende chokolade op igen, hvis den har sat sig for meget. Tag en springform (Ø 16 cm) og kom bagepapir på undersiden af springformen. Det kan virke mærkeligt, men det vil give mening.

Hæld chokoladen ud på et stykke bagepapir på bordet. Tag springformen med bagepapir på bunden og mas den fladt ned i chokoladen på bordet. Løft forsigtigt springformen og se hvordan chokoladen vil trække "tråde". Hold springformen oppe indtil chokoladen har sat sig.

7 Brændt marengs:

Pisk æggehviderne til de skummer og tilsæt derefter lidt sukker ad gangen, indtil konsistensen er som en sej marengs og sukkeret er opløst. Rør vaniljepasta i massen. Kom marengsen i en sprøjtepose med en mangetakket stjernetyl. Sprøjt kanten af kagen, imens du laver cirkelbevægelser og brænd evt. marengsen let med en lille gasbrænder.

8 Pynt:

Tag forsigtigt chokoladelåget af bagepapiret. Placér chokoladelåget oven på kagen, så det ligger let ovenpå den brændte marengs.





Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Du kan læse mere om chokolade og chokoladetemperering [her](#).

Hvis du vil skyde genvej til en lækker marengs så prøv [Dr. Oetker Flødebolleskum](#), der giver dig en lækker og luftig marengs - tilsæt blot kogende vand.

