

# Julecheesecake med gløgg

ca. 8 portioner



for let øvede

Op til 90 Min.



## 1 Brunkagebund:

Beklæd bunden af en springform (ø 20 cm) med bagepapir og kom kageplast langs kanten. Smelt den hvide chokolade i mikrobølgeovn eller over vandbad. Knus brunkagerne helt fint i en foodprocessor og rør dem sammen med den smeltede chokolade. Hæld kagemassen i springformen og pres den i et jævnt lag, så hele bunden er dækket. Lad lidt af massen danne en ujævn kant op imod kanten af springformen, ca. 1-2 cm i højden. Stil bunden på køl imens cremen tilberedes.

## Ingredienser:

### Redskaber:

springform; ø 20 cm  
kageplast  
foodprocessor eller minihakker  
håndmixer  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
stjernetyl

### Brunkagebund:

200 g brunkager  
85 g hakket hvid chokolade

### Flødeostecreme med gløgg og kirsebær:

4 blade Dr. Oetker Husblas  
150 g flødeost naturel  
200 g kirsebærsauce  
2 ½ dl piskefløde  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste med vaniljekorn  
1 dl gløgg ekstrakt (evt. hjemmelavet)  
½ - 1 tsk. Dr. Oetker Romaroma ,  
efter smag

### Flødeostecreme med hvid chokolade:

3 blade Dr. Oetker Husblas  
2 dl piskefløde piskes til flødeskum  
100 g flødeost  
130 g hakket hvid chokolade  
½ dl piskefløde til at smelte med chokoladen  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

### Gløgg gelé:

2 blade Dr. Oetker Husblas  
½ dl vand  
1 ½ dl gløgg ekstrakt

### Pynt:

1 dl piskefløde  
½ tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
rosmarinkviste og friske figer  
4 brunkager  
Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls

## 2 Flødeostecreme med gløgg og kirsebær:

Læg husblas i blød i rigeligt koldt vand, et blad af gangen, så bladene ikke klister sammen.

I en skål piskes flødeost sammen med kirsebærsauce. Hvis ikke du ønsker hele stykker kirsebær i cremen kan cremen evt. blendes sammen med en stavblender eller bærrerne kan sis fra.

I en ren skål piskes fløde og vaniljepasta til en let flødeskum.

Kom gløggekstrakt og romaroma i en lille kasserolle og varm det op til det damper, tag derefter gryden af varmen. Klem vandet fra husblassen og tilsæt husblassen til gryden, rør til husblassen er opløst.

Bland et par skefulde ostecreme i den varme, smeltede husblas. Kom derefter blandingen over i den resterende ostecreme og vend det sammen. Vend nu det piskede flødeskum forsigtigt i ostecremen indtil den er jævn. Hæld ostecremen ovenpå brunkagebunden, og bank formen let mod bordpladen så overfladen bliver glat. Lad kagen sætte sig på køl i ca. 1-2 timer inden cremen med hvid chokolade laves.

## 3 Flødeostecreme med hvid chokolade:

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.

Pisk 2 dl fløde til letpisket flødeskum. I en anden skål piskes flødeosten cremet og fri fra klumper.

Kom hvid chokolade, ½ dl fløde og vaniljepasta i en lille kasserolle og smelt det forsigtigt sammen under omrøring. Når massen er ensartet tages den af varmen. Klem husblassen fri for vand, tilsæt den til kasserollen og rør til den er opløst.

Tilsæt den lune chokoladeblanding til den omrørte flødeost, af to omgange, imens der piskes. Vend derefter forsigtigt flødeskummen sammen med ostecremen. Hæld forsigtigt chokoladecremen i springformen ovenpå gløggostecremen. Smør det ud i et jævnt lag med en vinkelpalet.

Sæt kagen på køl i 1-2 timer, til fyldet har sat sig.



#### 4 Gløgg gelé:

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.

Kom ½ dl vand i en kasserolle, og varm det op til det damper. Sluk for varmen, vrid husblassen fri for vand og smelt den i det varme vand. Tilsæt gløggekstrakt og lad geléen køle til den er lillefingervarm. Hæld derefter den flydende gelé på ostekagen ved forsigtigt at hælde en tynd stråle ned over bagsiden af 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:

Kom piskefløde og vaniljepasta i en skål og pisk det til flødeskum. Kom det i en sprøjtepose med en stjernetyl.

Sprøjt med cirkulære bevægelser en halvkrans af flødeskum i den ene side af kagen. Pynt med friske rosmarinkviste, kvarte figner og brunkager.

Afslut med Dr. Oetker Golden & Shiny Pearls lige inden servering.



#### Tips:

Denne cheesecake kan med fordel laves dagen i forvejen og pyntes inden servering til julefrokost eller hvad med at bruge den som alternativ dessert juleaften, istedet for Ris a la mande. Se evt. også opskriften på vores populære [Risalamande Cheesecake her](#).

Klik her og læs vores [bedste tips og tricks om cheesecakes](#).

Hvis du vil lave din egen [gløggekstrakt kan du finde vores opskrift her](#).