

# Mojito cheesecake i tre lag

8 - 10 portioner



avanceret

Op til 135 Min.



## 1 Kiksebund:

Smelt smørret ved lav varme. Blend kiks til mel i en foodprocessor. Rør smør, kiksekrummer og rørsukker sammen.

Beklæd bunden af en springform (ø 18 cm) med bagepapir og kom kageplast langs kanten af formen. Fordel kiksemassen jævnt i bunden af formen, og pres den godt sammen. Stil bunden i fryseren imens mojitocremen forberedes.

## 2 Mojitocreme:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter.

Varm limesaft op i mikroovn eller i en kasserolle, klem husblassen fri for vand og smelt den i den varme saft. Stil det til afkøling.

Pisk rørsukker, flødeost og Romaroma sammen i en skål. Pisk fløde til en blød skum i en anden skål.

Rør den let afkølede limesaft i flødeosten. Vend forsigtigt flødeskum og hakket mynte i ostemassen med en dejskraber. Fordel cremen ligeligt i tre frostposer. Klip spidsen af den første frostpose og fordel ostecremen ovenpå kiksebunden. Glat ostecremen ud i et jævnt lag med en vinkelpalet. Stil kagen i fryseren i 10-15 minutter imens geléen forberedes.

## Ingredienser:

### Redskaber:

foodprocessor eller minihakker  
Dr. Oetker Retro springform; ø 18 cm  
kageplast  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille  
Dr. Oetker engangsprøjtepose  
Dr. Oetker rund tyl; ø 13 mm

### Kiksebund:

100 g smeltet smør  
150 g digestive kiks  
80 g rørsukker

### Mojitocreme:

2 blade Dr. Oetker Husblas  
saft og revet skal fra 1 ubehandlet lime  
100 g rørsukker  
200 g flødeost (neutral)  
1 tsk. Dr. Oetker Romaroma  
2 dl piskefløde  
2 spsk. finthakkede, friske mynteblade

### Limegelé med romsmag:

6 blade Dr. Oetker Husblas  
2 dl limesaft (af 6 friske limefrugter)  
2 dl vand  
200 g rørsukker  
1 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve  
2 tsk. Dr. Oetker Romaroma

### Pynt:

1 lime  
Dr. Oetker Grøn Konditorfarve  
½ dl piskefløde  
mynteblade

### 3 Limegelé med romsmag:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter.

Si limesaften og hæld den i en kasserolle med vand og rørsukker, kog det kort op til sukkeret er opløst. Tilsæt Grøn Konditorfarve og Romaroma og fordel saften ligeligt i tre kopper.

Klem vandet fra to blade husblas og opløs det i den første kop med saft. Lad geléen falde i temperatur til den er lillefingervarm.

Tag kagen ud af fryseren. Hæld forsigtigt den afkølede gelé fra den første kop over kagen i en tynd stråle, ved at lade den glide ned ad en ske, der vender med buen opad. Sæt kagen tilbage i fryseren i 10-15 minutter.

Gentag processen med at komme skiftevis creme og gelé på kagen, og sæt den til afkøling imellem hvert lag så husblassen kan nå at stivne inden det næste lag kommer på. Inden hver omgang gelé kommer på skal koppen med saft varmes kort i mikroovn, så den er varm nok til at smelte to blade husblas i den. Sørg for at geléens temperatur er lillefingervarm inden den hældes over laget med mojitocreme.

### 4 Pynt af tørrede limes:

Tænd ovnen på 90 °C varmluft.

Skær limefrugten i tynde skiver, vend skiverne i lidt grøn konditorfarve. Kom skiverne på en bageplade med bagepapir og tør dem i ovnen i 1-2 timer.

Pisk fløden til skum og kom det i en sprøjtepose med en rund tyl, sprøjt små toppe af flødeskum på kagen. Pynt med de tørrede limeskiver og frisk mynteblade.

**Bagetid: 60 - 120 minutter**