

Passion cheesecakes

10 - 12 stk.



for let øvede

● Op til 50 Min.



1 Kiksebund:

Findel kiksene i en foodprocessor eller en minihakker og rør dem sammen med de hakkede mandler og det smeltede smør. Kom massen i bunden af små kageringe (eller små syltetøjsglas eller andre serveringsglas, hvis du ikke har egnede forme) og pres godt sammen, så dejen dækker hele bunden.

2 Ostecreme med passionsfrugt:

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Halvér passionsfrugterne, skrab frugtkødet ud og passér det gennem en sigte, så kernerne sies fra. Pisk passionsfrugt, flødeost, flormelis og citronekstrakt til en cremet konsistens.

Smelt husblassen over vandbad. Den bør føles lun og være relativ tyndtflydende. Hæld den i en tynd stråle ned i ostecremen, under konstant piskning. Pisk fløden til en let flødeskum og vend den i ostecremen.

Fordel cremen oven på kiksebundene og glat overfladerne. Sæt kagerne i køleskabet i mindst 2 timer, eller til ostecremen har sat sig.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
ca. 10 - 12 små kageringe
håndmixer

Kiksebund:

200 g kiks - fx Digestive
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
125 g smeltet smør

Ostecreme med passionsfrugt:

4 blade Dr. Oetker Husblas
3 passionsfrugter
400 g flødeost naturel eller mascarpone
100 g flormelis
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Citronekstrakt
¼ l piskefløde

Passionsfrugtgelé:

3 blade Dr. Oetker Husblas
3 passionsfrugter
2 dl appelsinsaft
50 g sukker

③ **Passionsfrugtgelé:**
Læg husblassen i blød i koldt vand.

Halvér passionsfrugterne, skrab frugtkødet ud og passér det gennem en sigte, så kernerne sies fra. Bland saften med appelsinsaft og sukker og varm det op i en gryde til sukkeret er opløst. Smelt husblassen i den varme saft og sæt den til afkøling. Når saften er kølet af så den er fingervarm (efter ca. 30 minutter), hældes den over kagerne. Sæt dem koldt til geléen er helt stivnet, dette tager ca. 2 timer i køleskabet..

Tips:

Opbevar kagerne på køl, her kan de kan holde sig 1-2 dage.

Du kan erstatte passionsfrugt med anden frugt eller bær. Læs hvordan du kan lave [din helt egen cheesecake](#) med din egen yndlingsmag.