

Passionsfrugt cheesecake

8 - 10 portioner

   for let øvede  Op til 90 Min.

1 Bund:

Findel kiksene i en foodprocessor eller minihakker og hæld krummerne i en skål. Smelt smørret og bland det i kiksekrummerne.

Beklæd en springform (ø 20 cm) med bagepapir. Fordel kiksemassen jævnt i formen, brug en vinkelpalet eller bunden af et glas, til at gøre overfladen glat og til at presse kiksemassen godt sammen i formen. Stil kiksebunden i køleskabet indtil den skal bruges.

Ingredienser:

Redskaber:

Dr. Oetker Retro springform; ø 20 cm
foodprocessor eller minihakker
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
kageplast
Dr. Oetker kagekam

Bund:

180 g digestive kiks
90 g smør

Flødeostecreme med passionsfrugt:

3 blade Dr. Oetker Husblas
saft fra 1 citron
100 ml passionsfrugtsirup
300 g flødeost (ikke light)
150 g græsk yoghurt (10%)
75 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

Flødeostecreme med vanilje:

2 - 3 spsk. vand
3 blade Dr. Oetker Husblas
300 g flødeost
150 g græsk yoghurt (10%)
75 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Passionsfrugt gelé:

5 blade Dr. Oetker Husblas
200 ml passionsfrugtsirup

Krystalliseret hvid chokolade:

50 g hvid chokolade
50 g sukker
50 g vand

Hvide chokoladesnirkler:

50 g hvid chokolade

2 Flødeostecreme med passionsfrugt:

Læg alle 6 blade husblas i blød i koldt vand.

Varm citronsaft og passionsfrugtsirup op i en gryde. Tag 3 blade husblas op af vandet, vrid dem og lad dem smelte i den varme citron- og passionsfrugt saft. Lad det køle lidt af.

Kom flødeost, græsk yoghurt, sukker og Vanilla Paste i en skål. Pisk ingredienserne godt sammen, så blandingen bliver luftig og blød. Vend 1 spsk. af cremen i frugtsaften for at køle saften ned. Tilsæt resten af saften i en tynd stråle imens det røres godt ind i cremen.

Tilsæt et par dråber Concentrated Yellow Colour og vend det ind i ostecremen indtil ønsket gul farve.

Fordel cremen jævnt på den kolde kiksebund, glat det ud med en vinkelpalet og sæt kagen i køleskabet i mindst 30 minutter.

3 Flødeostecreme med vanilje:

Kom flødeost, græsk yoghurt, sukker og Vanilla Paste i en skål. Rør ingredienserne godt sammen, så blandingen bliver luftig og blød.

Varm 2-3 spsk. vand op i en gryde. Klem de resterende 3 blade husblas for vand og opløs dem i gryden. Vend 1 spsk. af cremen i og rør det sammen. Vend dernæst husblassen ind i ostecremen og hæld den forsigtigt på den afkølede kage med passionsfrugt-creme. Fordel vanilje-cremen jævnt med en vinkelpalet og sæt kagen på køl i mindst 30 minutter, så den kan sætte sig.

4 Passionsfrugt gelé:

Læg husblassen i blød i koldt vand.

Varm forsigtigt passionsfrugtsiruppen op i en gryde. Vrid husblassen for vand og opløs det i den varme passionsfrugt saft. Lad det køle ned til fingertemperatur og hæld det forsigtigt på den kolde cheesecake, så det dækker overfladen.

Sæt cheesecaken på køl i 3-4 timer indtil geléen har sat sig.

5 Krystalliseret hvid chokolade:

Beklæd en bageplade med bagepapir.

Hak den hvide chokolade fint.

Bland sukker og vand i en gryde og varm det op til 120-140 °C. Tag gryden af varmen og hæld straks den hakkede chokolade ned i den varme sirup, imens der hurtigt piskes og chokoladen krystalliserer.

Hæld chokoladekrystallerne på bagepladen med bagepapir, inden de tager farve og lad dem køle af.

⑥ Hvide chokoladesnirkler:

Hak den hvide chokolade. Kom den i en plastikskål, der tåler mikrobølgeovn. Opvarm chokoladen i 10 sekunder af gangen. Tag den ud og rør rundt mellem hver omgang i ovnen. Når chokoladen begynder at smelte, varmes den 5 sekunder af gangen indtil den rammer en temperatur på 28-30 °C. Chokoladen må ikke komme over 30 °C.

Smør et tyndt lag chokolade ud på et stykke kageplast der er ca. 40-50 cm langt. Tag en kagekam og skrab fra den ene ende til anden ende af chokoladen. Drej kageplasten som en spiral, hold den sammen til chokoladen sætter sig en smule og kom den på frys et øjeblik. Fjern forsigtigt kageplasten og der er flotte chokoladebuer til at pynte kagerne med.

⑦ Pynt:

Når cheesecaken har sat sig drysses chokoladekrystallerne på toppen af kagen og chokoladesnirklerne lægges forsigtigt på.

Tip:

Vi har brugt [denne passionsfrugtsirup](#) i opskriften.