

# Risalamande cheesecake | Liv Martine

10 - 12 portioner

 avanceret  Op til 75 Min.

## Ingredienser:

### Redskaber:

springform; ø 22 cm  
kageplast  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

### Vaniljekranse bund:

150 g vaniljekranse  
75 g smør  
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)  
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla Paste

### Risalamande ostecreme:

6 blade Dr. Oetker Husblas  
300 g færdig risengrød  
100 g flødeost natural  
100 g flormelis  
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla Paste  
2 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma  
3 dl piskefløde

### Kirsebærgelé:

5 blade Dr. Oetker Husblas  
500 g kirsebærsauce

### Pynt:

75 g hvid chokolade - smeltet  
Dr. Oetker Mandelflager  
Dr. Oetker Glamour Mix

## Bagepakke:

Du kan købe en [bagepakke til at lave Risalamande cheesecake online på Bagetid.dk ved at klikke her](#). Bagepakken indeholder Dr. Oetker ingredienser og bageredskaber til at lave Risalamande cheesecake.

Med pakken skal du selv sørge for vaniljekranse, smør, risengrød, flødeost, flormelis, piskefløde og kirsebærsauce. Det er muligt at tilkøbe Dr. Oetker Glamour Mix og Mandelflager til dekoration samt kageplast, springform og dejskraber inde på bagepakken.

## 1 Vaniljekranse bund:

Beklæd en springform med bagepapir i bunden og kageplast langs siderne.

Knus vaniljekranse fint eller blend dem i en foodprocessor. Smelt smørret og vend det sammen med de knuste vaniljekranse, hakkede mandler og vaniljepasta. Tryk massen ud i bunden af formen med bagsiden af en ske eller en vinkelpalet og sæt den på køl imens ostecremen forberedes.

## 2 Risalamande ostecreme:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Rør risengrød, flødeost, flormelis og vaniljepasta sammen. Smelt den opblødte husblas i en gryde sammen med mandelaroma. Lad afkøle til 35-40 °C. Vend først et par spiseskeer af ostecremen i den lune mandelaroma/husblas, kom blandingen over i den resterende ostecreme og vend det sammen. Pisk herefter fløden til den danner lette toppe og vend det i blandingen.

Kom fyldet over vaniljekransebunden og spred det jævnt ud med en vinkelpalet. Kom cheesecaken i fryseren i ca. 30 minutter indtil fyldet har sat sig, imens forberedes geléen.

## 3 Kirsebærgelé:

Sæt husblas i blød i koldt vand.

Sigt kirsebærrene fra kirsebærsaucen. Bærrene skal ikke bruges, så gem dem evt. til en anden opskrift. Varm kirsebærsaucen og smelt husblas heri. Lad geléen køle ned til ca. 35 °C. Tag cheesecaken ud af fryseren og hæld forsigtigt geléen over ostecremen. Sæt igen på frys i 30 minutter eller kom den på køl i 1-2 timer indtil geléen har sat sig.

## 4 Pynt:

Ris mandelflager og lad dem køle af. Tag den færdige cheesecake ud af fryseren og befri den fra form og kageplast.

Smelt den hvide chokolade i mikroovn. Tag en gaffel og lav tynde striber på kagen med den smeltede chokolade. Drys mandelflager og Glamour Mix krymmel ovenpå chokoladestriberne.

## Tips:

På vores [side om Risalamande](#) kan du finde en opskrift på risengrød samt mere inspiration til hvordan du kan servere din Risalamande.

Dr. Oetker har 3 forskellige versioner af husblas: Traditionel, økologisk og oksehusblas. De tre produkter kan erstattes 1:1 i alle opskrifter, så du altid kan bruge det du foretrækker.

Hvis du er vegetar eller bare gerne vil undgå husblas, så prøv vores vegetariske udgave af cheesecagen [Risalamande cheesecake med Vegegel](#).

