

Risalamande cheesecake med Vegegel

10 - 12 portioner

 avanceret  Op til 75 Min.

1 Vaniljekranse bund:

Knus vaniljekranse til smulder. Smelt smørret og vend det sammen med de knuste vaniljekranse og de hakkede mandler. Beklæd en springform med bagepapir i bunden og kageplast langs siderne. Tryk massen ud i bunden af formen med bagsiden af en ske og sæt på køl imens ostecremen forberedes.

2 Risalamande ostecreme:

Kog vegegel og koldt vand op i en gryde. Det skal koge ca. 1-2 minutter. Lad det efterfølgende afkøle til 35-40 °C. Når det er afkølet røres mandelromaen i.

Rør risengrød, flødeost, flormelis og vaniljesukker sammen i en skål. Vend først lidt af ostecremen i den lune vegegelblanding, kom derefter al vegegelblandingen tilbage i ostecremen og vend det godt sammen. Pisk herefter fløden til den danner lette toppe og vend det i cremen. Fordel ostecremen jævnt over vaniljekransebunden, brug evt. en lille vinkelpalet. Kom cheesecaken i køleskab i ca. 3-4 timer, så den kan nå at sætte sig inden geléen laves.

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)

Risalamande ostecreme:

2 breve Dr. Oetker Vegegel
2 dl koldt vand
2 tsk. Dr. Oetker Mandelroma . Kan undlades hvis alkohol skal undgås
300 g færdig risengrød
100 g flødeost natural
100 g flormelis
3 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
3 dl piskefløde

Kirsebærgelé:

2 breve Dr. Oetker Vegegel
500 g kirsebærsauce

Pynt:

75 g hvid chokolade , smeltet
Dr. Oetker Mandelflager
Dr. Oetker Black & Gold

3 Kirsebærgelé:

Sigt kirsebærerne fra kirsebærsaucen. Bærrene skal ikke bruges, så gem dem evt. til en anden opskrift. Kog kirsebærsaucen og vegegelen op. Lad geléen køle ned til ca. 35 °C. Tag cheesecaken ud af køleskab og hæld forsigtigt geléen over ostecremem. Sæt kagen på frys i 30 minutter eller i køleskabet indtil geléen har sat sig.

4 Pynt:

Befri cheesekagen fra formen og kageplasten.

Rist mandelflager og lad dem køle af. Smelt den hvide chokolade i mikroovn. Tag en ske og lav tynde striber på kagen med den smeltede chokolade. Drys de ristede mandelflager og sorte perler fra Black&Gold 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.

Hvis du ikke er vegetar har vi også en version af denne opskrift lavet med husblas find den her [Risalamande cheesecake](#).