

Rødgrød cheesecake

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 90 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
kagering; ø 20 cm eller ringen til en
springform; ø 20 cm
kageplast
Dr. Oetker engangssprøjtepose

Kiksebund:

150 g smeltet smør
250 g digestive kiks
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler
(50 g)

Ostemasse:

1 brev Dr. Oetker Vegegel
2 ½ dl piskefløde
revet skal fra 1 ubehandlet citron
200 g flødeost naturel (ikke light)
100 g flormelis
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla
Paste

Rødgrød:

½ brev Dr. Oetker Vegegel
200 g blandede bær - friske eller
frosne fx ribs, hindbær, jordbær
50 g sukker
saft fra 1 citron
50 g smør

Estragonsukker:

5 - 7 kviste estragon
25 g sukker

Pynt:

50 g hakket hvid chokolade
friske jordbær
rød skovsyre

1 Kiksebund:

Smelt smørret i en lille gryde. Blend kiks i en foodprocessor til fint kiksemel. Bland smeltet smør, kiks og hakkede mandler sammen. Fordel det i en kagering ø; 20 cm (eller ringen til en springform; ø 20 cm) med kageplast langs kanten. Tryk kiksebunden sammen med bunden af glas, og pres også bunden op langs kanten af formen, så kanten får et rustikt og ujævnt udtryk. Kom kiksebunden på køl i 30 minutter.

2 Ostemasse:

Pisk Vegegel sammen med 1 dl af piskefløden i en lille kasserolle. Kog blandingen op mens der piskes, til det begynder at tykne.

Pisk flødeost, citronskal, flormelis og Vanilla Paste sammen.

Pisk resten af fløden (1,5 dl) til en letpisket flødeskum. Rør lidt efter lidt den letpisket flødeskum i den varme Vegegel-blanding. Vend herefter det hele sammen med flødeoste-blanding. Fordel ostemassen ovenpå kiksebunden, glat toppen ud og lad kagen sætte sig i køleskabet i 2-3 timer.

3 Rødgrød:

Kog bær og sukker op i en gryde til bærrene er møre. Mas bærrene lidt, så der ikke er for mange store bærklumper.

Pisk Vegegel sammen med citronsaft i en lille kasserolle. Kog blandingen op mens der piskes, til det begynder at tykne. Tilsæt herefter blandingen til de udkogte bær. Rør derefter koldt smør i rødgrøden.

Lad rødgrøden køle af til stuetemperatur. Fordel derefter grøden toppen af cheesecaken. Lad cheesecaken sætte sig på køl natten over.

4 Estragonsukker:

Mas sukker og estragon sammen i en morter til det bliver til fint, grønt sukker.

5 Pynt:

Befri kagen fra kagering og kageplast.

Smelt den hvide chokolade og kom det i en sprøjtepose. Pynt toppen af cheesecaken med cirkler af smeltet chokolade, estragonsukker, friske bær og rød skovsyre.

**Tips:**

Estragonsukkeret kan undlades.

Hvis du bruger ringen fra en springform, så vend den "på hovedet", så du ikke har en rille i formen nede ved bunden.

Note om opskriften:

Denne opskrift er udviklet af vores ambassadør Isabella som står bag [Instagramprofilen @danishdelights, hvor du kan se hvad hun skriver om kagen](#)

