

Vegetarisk Cheesecake med vanilje og jordbær gelé

12 - 14 portioner

 for let øvede● Op til 75 Min.

1 Kiksebund:

Beklæd bunden af en springform (ø 26 cm) med bagepapir og kom kageplast langs kanten.

Smelt smørret i en gryde. Knus kiksene i en foodprocessor. Rør kiks og mandler sammen med den smeltede smør. Hæld kiksemassen i springformen og pres den i et jævnt lag ud til kanten så hele bunden er dækket. Stil bunden på køl imens ostecremen tilberedes.

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 26 cm

kageplast

Dr. Oetker vinkelpalet - lille

Dr. Oetker engangssprøjteposer

Dr. Oetker rund tyl; ø 9 mm

Kiksebund:

150 g smør

330 g digestive kiks

50 g Dr. Oetker Hakgede Mandler

Creamcheese creme:

10 - 12 friske jordbær, alt efter størrelse

2 dl koldt vand

2 breve Dr. Oetker Vegegel

400 g flødeost naturel

1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

4 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Citronekstrakt

1 ½ dl creme fraiche 18 %

125 g flormelis

4 dl piskefløde

Jordbærgelé:

1 brev Dr. Oetker Vegegel

3 dl jordbærsaft, koncentreret

2 tsk. Dr. Oetker Rød

Konditorfarve, undlades hvis der ønskes vegetarudgave grundet carminer

Mini marengs:

35 g æggehvider (1 bæger)

60 g sukker

½ tsk. eddike (lys lagereddike)

Pynt:

jordbær

citronmelisse

② Creamcheese creme:

Skyl og skær toppen af jordbærrene, så de har en lige skæreflade at stå på. Skær bærrene i halve og placer dem langs kanten inde i springformen, så de står tæt og med skærefladerne mod kagepladen.

Opløs Vegegel i koldt vand i en kasserolle og bring blandingen i kog. Kog 1-2 minutter indtil massen tykner, afkøl den derefter til den er fingervarm.

I en skål røres flødeost, vanilje, citronekstrakt, creme fraiche og flormelis til en jævn ostecreme. Pisk fløden til den danner lette toppe.

Vend den opløste Vegegel i ostecremen, vend derefter flødeskummet i ostecremen. Hæld massen i springformen ovenpå kiksebunden, Smør den ud i et jævnt lag med en vinkelpalet, sørg for at jordbærrene er dækket. Sæt kagen på køl i 1 time.

③ Jordbærgelé:

Rør Vegegel i den kolde jordbærsaft og varm forsigtigt saften op i en lille gryde. Tag gryden af varmen. Lad saften køle ned til næsten stuetemperatur (og tilsæt konditorfarve, hvis det bruges). Hæld forsigtigt den flydende gelé jævnt ud på ostekagen. Stil kagen på køl i ca. 30 minutter eller indtil geléen har sat sig helt.

Note: Geléen på billedet er tilsat Rød Konditorfarve, som indeholder caraminer og derfor ikke er vegetarisk. For en vegetarisk kage undlad da den røde farve, dog vil geléen så ikke blive helt så rød som på billedet.

④ Mini marengs:

Tænd ovnen på 120 °C varmluft.

Pisk æggevider let stive. Tilsæt langsomt sukkeret en spiseske ad gangen imens der piskes konstant. Pisk i 6 minutter indtil massen er helt stiv og blank. Tilsæt eddike og pisk i yderligere 2 minutter. Kom massen i en sprøjtepose med en lille rund tyl. Sprøjt små marengstoppe ud på en bageplade beklædt med bagepapir, bag marengsskyssene i 60 minutter. Sluk for ovnen og lad dem køle af i den varme ovn i 30 minutter. Tag de små marengs ud af ovnen og lad dem køle helt af.



Pynt:

Befri kagen forsigtigt fra form og kageplast. Pynt toppen af kagen med friske jordbær, mini marengs og citronmelisse lige inden servering.

De overskydende marengs kan opbevares i en lufttæt beholder og spises som de er.

Tips:

Kageplast giver en flot skarp kant, men har du ikke noget kageplast, kan du bruge bagepapir eller smøre springformens sider med lidt vindrukerneolie.

Kagen kan med fordel tilberedes i god tid inden gæsterne kommer, så den kan nå at sætte sig. Læs vores bedste [tips og tricks om cheesecakes](#).

Du kan også lave endnu nemmere marengs med Dr. Oetker Base for Perfect Meringues, find trin for trin vejledning [her](#).

Hvis opskriften ikke behøver at være vegetarisk har vi også en version lavet på husblas, find opskriften [her](#).

