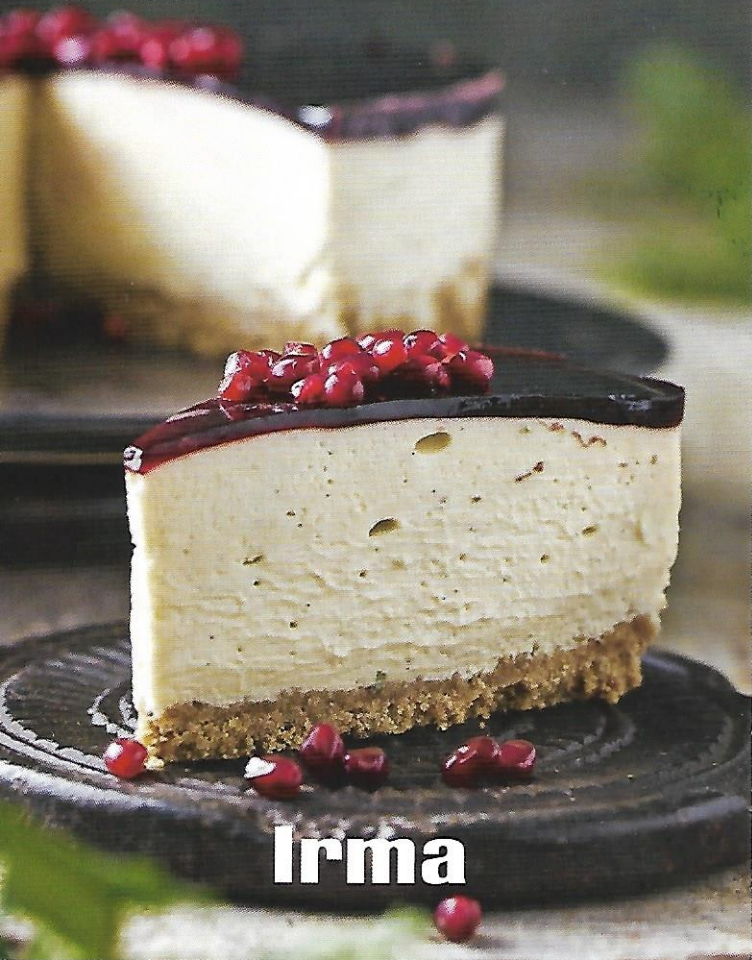


VANILJECHEESECAKE MED KIRSEBÆRGELÉ

TIL 10 PERSONER



Irma



Vaniljecheesecake med kirsebærgelé

TIL 10 PERSONER

Kiksebund: 100 g flormelis
300 g Digestive-kiks Korn af 1 vaniljestang
125 g smør 4 dl piskefløde
En springform, Ø 24 cm

Vaniljeostecreme: Kirsebærgelé:
3 blade husblas
350 g hvid chokolade 1½ dl kirsebærvin
2 blade husblas ¼ dl vand
400 g flødeost naturel 75 g sukker
(stuetempereret)

2½ dl cremefraiche 18 % Pynt:
2 usprøjtede limefrugter Friske granatæblekerner

KIKSEBUND: Knus kiksene, og bland dem med smeltet smør. Tryk kiksemassen ud i bunden af en smurt springform (Ø 24 cm), og bag bunden i ovnen ved 180° i 15 minutter. Lad den køle af i formen.

VANILJEOSTECREME: Hak chokoladen, og smelt den over vandbad. Når den er næsten smeltet, tages den af varmen og sættes til afkøling. Læg 2 blade husblas i koldt vand i 5 minutter. Bland flødeost, cremefraiche, revet limeskal, friskpresset limesaft, flormelis og vaniljekorn. Rør den helt afkølede chokolade i. Klem husblassen fri for vand, smelt den i en skål over vandbad, og vend den hurtigt i flødeostecremen. Pisk fløden til skum, og vend den i. Fordel cremen på kiksebunden. Sæt kagen på køl i mindst 4 timer.

KIRSEBÆRGELÉ: Læg husblas i koldt vand i 7 minutter. Varm kirsebærvin, vand og sukker op, til sukkeret er opløst. Afkøl, til væsken er lidt varmere end lunken. Klem husblassen fri for vand, og opløs den i kirsebærvinen. Hæld blandingen over ostekagen. Sæt kagen på køl i mindst 2 timer. Pynt med granatæblekerner.

Irma
KRYDDERIET