

Hindbær cheesecake

Mandag 4. april 2016

Ingredienser

250 g hindbær
2 tsk. citronsaft
40 gr. flormelis
150 g digestive kiks
75 g smør, smeltet
100 gr. Marcipan
100 gr. Hvid chokolade
5 blade husblas
400 gr. flødeost
200 gr. sukker
2 dl piskefløde
300 gr. creme fraiche 38%
3 æggehvider

Til Pynt

100 gr. hindbær
Hvid chokolade

Fremgangsmåde

Blend hindbær, citronsaft og flormelis. Sigt puréen og sæt den i køleskab indtil brug.

Knus kiksene og bland dem med smør. Vend små tern af marcipan i. Pres kiksemassen i bunden af en springform (ca. 26-28 cm). Sæt bunden i køleskab indtil brug.

Læg husblasen i koldt vand til den er blød. Smelt den over vandbad i det vand der hænger ved lige inden brug. Smelt den hvide chokolade over vandbad. Pisk imens flødeost og sukker med en elpisker. Pisk husblas og hvid chokolade i.

Pisk piskefløde og cremefraiche sammen til massen er glat og stiv. Vend den sammen med flødeostemassen. Pisk æggehviderne stive og vend dem med ostemassen. Vend forsigtigt hindbærpuréen i massen (gem 2-3 spsk.) Bland det ikke helt sammen, men lad massen være marmoreret. Fyld massen i springformen, hæld den sidste rest hindbærpuré i og tegn i den med en tandstik eller et træspyd, så den bliver flot marmoreret på toppen.

Dæk forsigtigt kagen til og lad den sætte sig i køleskabet til næste dag. Pynt kagen med friske hindbær og høvler af hvid chokolade. Servér kagen iskold.