

Risalamande cheesecake

Mandag 23. oktober 2017

Ingredienser

Crunch til bunden

50 g. mandler
100 g. havregryn
50 g. mandelmel
150 g. sukker

Cheesecake fyld

200 g. flødeost
250 ml. cremefraiche 38%
250 ml. fløde
3 spsk. flormelis
Korn fra en vaniljestang
2 spsk. lys sirup

Topping

1 glas kirsebærsovs
Lidt revet hvid chokolade

6 personer

Fremgangsmåde.

Kom sukkeret på en pande og smelt det forsigtigt til gylden karamel. Hak mandlerne groft. Når sukkeret er smeltet, tages panden af varmen og mandler, havregryn og mandelmel blandes i. Rør rundt så karamellen fordeles godt. Lad evt. blandingen riste lidt på panden inden crunchen tages af. Hæld blandingen ud på bagepapir og lad det køle helt af. Bræk eller hak crunchen lidt i stykker hvis stykkerne er blevet for store. Fordel crunchen i små glas, når den er afkølet helt.

Pisk cremefraiche og flødeost sammen. Skil vaniljekornene med lidt af flormelisen. Kom vanilje, flormelis og sirup i massen og rør blandingen sammen. Pisk i en anden skål fløden til skum. Vend flødeskummet i flødeostcremen. Fordel cremen over crunchen.

Fordel kirsebærsovsen over cremen og pynt med revet hvid chokolade.

Søt på køl til desseren skal spises