

Cheesecake – två varianter

Båda varianterna användes med framgång på vårt 60-årskalas!

Chokladcheesecake

Botten

200 g digestivekex
1 msk strösocker
50 g valnötter
100 g smält smör

1. Mixa kex, socker och valnötter till smulor i en matberedare.
2. Häll i det smälta smöret och kör till en smulig massa.
3. Tryck ut smulorna i botten på en form, ca 24 cm i diameter med löstagbar, hög kant.
4. Ställ formen kallt.

Fyllning

200 g mörk choklad
1 dl whisky
1 msk frystorkat kaffe
450 g philadelphiaost
1½ dl lättcremefraiche
1 ¾ dl strösocker
4 ägg
korn från ½ vaniljstång

1. Dela chokladen i små bitar. Lägg dem i en kastrull. Häll på whisky och kaffepulver.
2. Smält på svag värme och rör försiktigt till en jämn smet. Ställ åt sidan.
3. Blanda färskost, creme fraiche och socker i en matberedare. Tillsätt äggen ett i taget.
4. Blanda hälften av ostmassan med den smälta chokladen och häll blandningen över kexbotten.
5. Blanda resten av ostmassan med kornen från vaniljstången och häll försiktigt över chokladsmeten.
6. Ställ formen i mitten av en 175-gradig ugn och grädda i ca 45 minuter.
7. Låt den kallna och kyl den gärna till nästa dag.

Halloncheesecake – se nästa sida!

Halloncheesecake

Botten

Enligt receptet för chokladcheesecake ovan.

Fyllning

400 g philadelphiaost

3 ägg

1 ½ dl socker

1 dl hallon

Garnering

3 ½ gelatinblad

ca 4 dl koncentrerad hallonsaft

hallon

färsk citronmeliss

1. Kör osten mjuk i en matberedare.
2. Rör ner ägg, socker och hallon.
3. Mixa lätt och fördela smeten över botten.
4. Grädda mitt i ugnen i 175 grader, 40–45 minuter.
5. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten ca 10 min. Ta upp och smält med saften i en kastrull.
6. Låt svalna och stelna något, häll över pajen.
7. Ställ kallt att stelna.
8. Garnera med hallon och citronmeliss.