

Bärcheesecake med vit choklad

Recept på en underbar cheesecake toppad med frisk fruktgelé.

cirka 8 - 10 portioner



Lite träning krävs

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Botten:

200 g digestivekex
0,5 tsk kanel eller kardemumma
75 g smält smör

Fyllning:

3 st Gelatinblad
2 msk citronsaft
250 g kesella
200 g vit choklad
2 tsk matolja
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 dl vispgrädde

Garnering och gelé:

5 dl frysta röda bär
5 st Gelatinblad
3 dl vatten
1 dl socker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker samt
extra bär till dekoration

1 Gör så här:

Klä en springform med bakplåtspapper. Smält smöret. Smula kexen och blanda med kanel/kardemumma och smör. Rör samman till en massa som trycks ut i botten på formen. Blötlägg gelatinbladen till fyllningen i vatten 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i uppvärmd citronsaft. Låt blandningen svalna. Hacka chokladen och tillsätt olja. Smält över vattenbad. Rör till en jämn smet. Vispa grädden.

2 Blötlägg gelatinbladen till fyllningen i vatten 5 minuter. Ta upp gelatinbladen och smält dem i uppvärmd citronsaft. Låt blandningen svalna. Hacka chokladen och tillsätt olja. Smält över vattenbad. Rör till en jämn smet. Vispa grädden.

3 Blötlägg gelatinbladen till fruktgelén i kallt vatten ca 5 min, Koka upp 1 dl vatten, socker och vaniljsocker. Rör ned gelatinbladen i sockermassan. Tillsätt 2 dl kallt vatten och låt blandningen svalna. Det tar ca 30 minuter för blandningen att stelna lagom mycket. Lägg de frysta bären på cheesecaken. Bred på den lätt stelnade gelén över bären med en sked. Om gelén stelnat för mycket kan man värma upp den något igen. Ställ tillbaka cheesecaken i kylskåpet så att gelén stelnar helt.



- 4 Efter 3 timmar är cheesecaken klar. Förvara den kallt fram till servering. Lossa försiktigt springformen och lyft över kakan på ett serveringsfat med hjälp av bakplåtspappret. Dekorera med bär och ev citronmeliss.

