

Cheesecake med päron och lime

Recept på en härlig cheesecake med läcker, crunchy pistagebotten och en frisk smak av päron och lime.

cirka 10 - 12 portioner



Lite träning krävs



up to 240 Min.



Ingredienser:

Botten:

180 g digestivekex eller andra havrekex
50 g pistagenötter osaltade
120 g smör

Päronpure:

5 st Gelatinblad
3 st päron
20 g rårorsocker
0,5 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
0,5 tsk Dr. Oetker Citronarom

Cream cheese fyllning:

2 tsk Dr. Oetker Citronarom
500 g philadelphiaost eller annan cream cheese
150 g grekisk yoghurt
150 g rårorsocker
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge

Limegelé:

4 st Gelatinblad
cirka 3 st lime totalt 1 dl limesaft
60 g rårorsocker
cirka 2 - 3 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg grön

Dekoration:

pistagenötter
Citronmellis

1 Kexbotten:

Mixa kexen fint och lägg i en skål. Hacka pistagenötterna fint och blanda med kexen. Smält smöret och blanda ordentligt med nötter och kex. Klä botten av en springform (ø 22 cm) med bakplåtspapper och lägg kakplast/bakplåtspapper runt kanten.

Fördela kexblandningen i formen och tryck ut den till ett jämnt lager. Ställ formen i kylskåp.

2 Päronpuré:

Blötlägg gelatinbladen. Skala päronen och skär dem i tärningar och lägg i en kastrull tillsammans med rörsocker, vaniljpasta och citronarom. Låt det koka upp och sjuda i 10-15 minuter, tills päronen är helt mjuka.

Mixa päronen till en jämn och fin puré med hjälp av en stavmixer. Krama ut vattnet från gelatinbladen och låt dem lösas upp helt i den varma päronpurén. Låt purén svalna till rumstemperatur.

3 Cream cheese fyllning:

Vispa alla ingredienserna grundligt samman i en skål. Vänd ned den fingervarma päronpurén försiktigt i cream cheesesen. Häll krämen över kexbotten och jämna ut den med en slickepott.

Ställ kakan i kylskåpet i minst 3 timmar.

4 Limegelé:

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Värm försiktigt upp limesaft och rörsocker i en liten kastrull tills sockret har löst sig. Ta kastrullen av värmen. Krama ur gelatinbladen och lös gelatinet helt i den varma limesaften. Låt saften svalna av till nästan rumstemperatur och tillsätt grön hushållsfärg.

Häll den flytande gelén försiktigt över cheesecaken och ställ tillbaka den i kylskåpet i ytterligare ca. 30 minuter, eller tills gelén har satt sig helt.

5 Dekoration:

Lösgör kakan från formen och ta försiktigt loss plasten/bakplåtspappret.

Dekorera toppen av kakan med grovhackade pistagenötter och lite citronmeliss.