

Cheesecake med vit choklad och nötkrokant

Här har du ett recept på hur du bakar en härlig cheesecake med vit choklad och nötkrokant. Kika på receptfilmen och inspireras.

1 springform



Lite träning krävs

● up to 100 Min.



Ingredienser:

Cheesecake:

100 g philadelphiaost
115 g vit choklad
2 dl creme fraiche
6 st ägg
1 dl florsocker
2 - 3 tsk Dr. Oetker Citronarom
1 st Vaniljstänger
1 Förp. digestivekex
150 g smält smör

Krokant:

5 dl socker
1 st apelsiner Saft från
1 påse Dr. Oetker Mandel skalad
hackad
25 g smör

Passionsfruktsgele:

2 dl passionsfruktspuré
5 - 7 st Passionsfrukter
1 st Gelatinblad
3 msk socker

1 Krokant:

Häll ned socker i en stekpanna tills det smält. Lägg ned smör. Tillsätt sedan hackad mandel och apelsinsaft. Häll upp på ett bakplåtspapper och låt stelna i kyl.

2 Cheesecake.:

Börja med att mixa ned digestivekex och smält smör. Hacka ned lite av krokanten i mixen och platta ut i en passande spring-form. Låt formen stå i en kyl så den sätter sig. Smält den vita chokladen. Häll ned philadelphiaost, creme fraiche, florsocker, citronarom, vaniljstång och ägg i en form och blanda runt. Tillsätt den vita chokladen i smeten. Häll sedan smeten över botten och låt baka i ugn i ca 110 grader i ca 50 min.



③ Passionsfruktsgele:

Koka upp passionsfrukt och purén med socker. Blötlägg gelatinbladet i ca 5 minuter. Ta upp, krama ur, och tillsätt i purén. Tillsätt passionsfrukterna. Låt purén svalna. Häll över kakan och låt det sätta sig i kyl.

