

# 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 krockanten 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.