

Halloncheesecake

Recept på en både vacker och otroligt god dessert som passar både till vardag och fest.

10 portioner



Lyckas lätt

● ● ● ● ● up to 300 Min.



Ingredienser:

Botten:

150 g digestivekex
1 Förp. Dr. Oetker Frystorkade hallon
75 g smör

Fyllning:

6 st ägg
3 dl strösocker
1,5 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
300 g philadelphiaost
450 g frysta hallon (tinade om frusna används)
5 dl vispgrädde
1 tsk Dr. Oetker Citronarom

Dekoration:

Silverpärlor
Dr. Oetker Frystorkade hallon
cirka 1 - 2 dl frysta hallon färska

1 Botten:

Smula kexen fint. Smält smöret till botten och blanda ihop med de krossade kexen och frystorkade hallon. Trycka ut botten i en hög 24 cm springform. Ställ i kylskåp medan fyllningen förbereds.

2 Fyllning:

Dela äggvita och äggula i två olika skålar. Vispa äggvitan hård. Rör ihop äggulor med philadelphiaost, socker och vaniljsocker. Vispa grädden i en tredje bunke tills att grädden bildar toppar Rör försiktigt ihop vispgrädden med äggulesmeten, och vänd sist ner äggvitan försiktigt. Dela upp fyllningen i tre lika delar och skålar. Mosa hallonen och sila genom en finmaskig sil. Håll det som fastnar i silen i en av fyllningsskålarna och blanda försiktigt. Håll 2/3 av hallonsaften som runnit igenom silen i en annan fyllningsskål och blanda. I den sista fyllningsskålen tillsätts citronarom.

3

Ta fram botten och håll över hallonsmeten med kärnor som ett lager, ovanpå detta ett lager med saftfyllningen och sist fyllningen med citronarom. Droppa försiktigt det sista av hallonsaften över cheesecaken och drag med en liten sked för att bilda marmorerat mönster. Ställ in i frysen i minst 5 timmar. Innan servering dekorerar cheesecaken med färska och frystorkade hallon och silverkuler.