

Påskcheesecake med passionsfrukt

Recept på en ljuvlig tårta som passar både till påsk, men med varierad dekoration kan den avnjutas året om.

cirka 12 - 16 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Botten:

300 g digestivekex
125 g smält smör

Fyllning:

2 st citroner
5 dl mjölk
1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
3 st äggvitor
3 st Passionsfrukter
4 dl vispgrädde + 1 dl
1 dl strösocker
200 g färskost typ Philadelphiaost

Gamering:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant
Yellow
florsocker

1 Botten:

Smula sönder Digestivekexen (för hand eller i en hushållsmixer). Blanda smulorna med det smälta smöret. Tryck försiktigt ut smulorna i en springform, 24–26 cm i diameter, klädd med bakplåtspapper i botten och på kanterna.

2 Vispa ihop mjölk och Dr. Oetker Vaniljkräm till en slät kräm. Vispa äggvitorna till ett fast, vitt skum. Dela passionsfrukterna på mitten och gröp ur köttet och kärnorna och vänd ner i vaniljkrämen.

3 Tvätta citronerna och riv det gula skalet fint på ett rivjärn. Dela citronerna och pressa ur ca 2 msk citronsaft. Blanda ned tillsammans med vaniljkrämen. Vispa 4 dl vispgrädde fluffig, men ganska lös.

4 Blanda ner grädde, färskost, strösocker och 1 dl ovispad grädde i skålen med vaniljkräm. Vänd till sist försiktigt ner de vispade äggvitorna.

5 Bred ut fyllningen ovanpå kexbotten. Ställ tårten i frysen i minst 5 timmar eller tills den är genomfusen. Tina tårten ca 3 timmar innan den ska serveras. Om man vill äta tårten halvfryst räcker det att ta fram den 45 minuter innan servering.

6 **Garnering:**

Kavla ut sockermassan tunt. Använd formen som mall och skär ut en rund form som är lika stor som tårtan. Lägg den ovanpå din cheesecake före servering. Forma gärna figurer av sockermassa att lägga på tårtan eller använd bär att dekorera med. Färdiga marsipanägg och kycklingar funkar också bra!

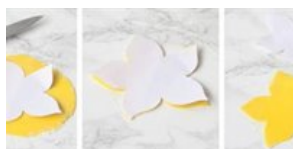


7 **Gör påsklilja steg för steg:**

Du behöver: Florsocker, Dr. Oetker Sugar Fondant gul och grön, kavel, papper, penna, vass kniv och gaffel.



8 Rita en påskliljebloomma på ett papper i önskad storlek. Klipp ut den och använd som mall. Pudra florsocker på bordet så att inte sockerpastan fastnar. Kavla ut sockerpastan ca 2 mm tunn på florsockret. Lägg mallen ovanpå sockerpastan.



9 Skär ut blomman med en vass kniv. Tryck ränder på blombladen med en liten gaffel. Forma en liten cylinder av sockerpastan. Tryck ett hål i cylindern med ändan av en penna. Gör hålet ganska stort.

10 Nagga kanten på cylindern med en gaffel. Platta till en liten bit grön sockerpasta och lägg i botten på cylindern. Rulla en supersmal orm av den gula sockerpastan och skär 3 bitar som är max 1 cm långa. Sätt ihop dem till en "blombukett".

- 11 Sätt ner blombuketten försiktigt ovanpå den gröna botten. Ställ cylindern ovanpå blombladen. Bred ut lite vatten mellan cylindern och blombladet som fastnar cylindern bättre.

