

Påsktårta med smak av passionsfrukt

Recept på en fantastisk god cheesecake med smak av passionsfrukt som vi tagit fram i samarbete med Arla.

cirka 12 - 16 bitar



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Botten:

125 g smör
300 g digestivekex

Fyllning:

1 Förp. Dr. Oetker Vaniljkräm
5 dl mjölk
3 st äggvita
3 st Passionsfrukter
1 st citroner
4 dl vispgrädde
1 dl vispgrädde
250 g färskost naturell
1 dl strösocker
2 Förp. Dr. Oetker gelfärger gul

Garnering:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger grön

Botten:

Börja med att smälta smöret.

Smula ner kakorna i en mixerbunke. Tillsätt det smälta smöret och mixa ihop. Tryck ut smulorna i en springform (24-26 cm), klädd med bakplåtspapper i botten och på kanterna. Pressa gärna ner smulorna i formen med hjälp av botten av ett glas eller liknande.

1 Fyllning:

Vispa ihop vaniljkrämen med mjölk 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.

Skölj citronen noga och finriv det yttersta skalet på citronen. Dela citronen och pressa ur ca 1 msk citronsaft och blanda ner tillsammans med vaniljkrämen.

Vispa 4 dl vispgrädde fluffig men ganska lös. Blanda ner grädde, färskost, strösocker och 1 dl ovispad vispgrädde i skålen med vaniljkräm.

Tillsätt den gula gelfärgen.

Vänd sist försiktigt ner de vispade äggvitorna.

Bred ut fyllningen ovanpå kexbotten. Ställ tårtan i frysen i minst 5 timmar. Tina tårtan ca 1,5 timme i rumstemperatur innan den ska serveras.

② Garnering innan servering:

Kavla ut sockermassan tunt. Använd springformen som mall och skär ut en rund form som är lika stor som tårtan. Lägg locket av sockermassa ovanpå din cheesecake.

Ta lite av sockermassan som blev över och färga in med grön gelfärg. Ta så många droppar du tycker behövs för att det ska bli en fin nyans. Sedan formar du små blad av sockermassan och dekorerar på tårtan tillsammans med valfria dekorationsprodukter från Dr. Oetkers sortiment.