



COOKING PASSION SINCE 1877

## CHEESECAKE MED RABARBERSÅS



### 1 cheesecake, Ø 24 cm

En riktigt somrig cheesecake med smak av rabarber. I det här receptet använder vi oss av ugnens ångfunktion, vilket gör att resultatet blir härligt krämig.

#### INGREDIENSER

##### BOTTEN

150 g digestivekex  
65 g smör

##### FYLLNING

750 g färskost  
250 g gräddfil  
1 tsk vaniljextrakt  
200 g socker  
1 nypa salt  
30 g majs mjöl  
3 stora ägg

##### GLASYR

200 g färskost  
100 g gräddfil  
2 - 3 msk socker

##### RABARBERSÅS

150 g rabarber (röda stjälkar)  
70 ml vatten  
30 g socker  
1 msk sylt av röda bär  
20 g pistaschnötter

#### TILLAGNING

Värm ugnen till 160 ° C CircoTherm® varmluft. Täck botten av en springform (24 cm i diameter) med bakplåtspapper. Smält smöret i en liten kastrull. Krossa kexen mycket fint. Tillsätt smält smör till kexsmulorna, blanda väl och placera blandningen i botten av springformen. Grädda i 10 minuter, ta ut ur ugnen och låt svalna.

Fyllningen: Blanda färskosten tills den är jämn. Tillsätt gräddfil och vaniljextrakt och blanda väl. Kombinera socker, salt och majs mjöl och tillsätt det sedan successivt i färskostblandningen. Addera äggen en efter en.

Sprid ut färskostblandningen på kexbasen. Täck kakan med aluminiumfolie och grädda vid 100 ° C ånga (hyllplan 2), i 60 -70 minuter. Ta ut kakan från ugnen, ta bort folien och låt svalna.

Glasyren: Blanda färskost, gräddfil och socker tills smeten är krämig och sprid ut på kakan. Täck kakan med en kökshandduk och placera i kylskåp i minst 4 timmar.

Rabarbersåsen: Skölj rabarbererna och ta bort ändarna. Skär i bitar, cirka 2 cm breda. Koka upp vatten och socker i en kastrull. Rör sedan ned sylten och låt sjuda i cirka 5 minuter. Tillsätt rabarberbitarna och låt sjuda tills de har önskad konsistens.

Hacka pistaschnötterna grovt och fördela sedan sås och nötter över den kylda kakan.