



COOKING PASSION SINCE 1877

CHEESECAKE MED RABARBERSAUCE



1 cheesecake, Ø 24 cm

En cheesecake med smag af sommeren! I denne opskrift bruger vi ovnens dampfunktion, der giver et vidunderligt cremet resultat.

INGREDIENSER

BUND

150 g digestive kiks
65 g smør

FYLD

750 g flødeost
250 g creme fraiche
1 tsk vaniljeekstrakt
200 g sukker
1 knivspids salt
30 g majs mel
3 store æg

TOPPING

200 g flødeost
100 g creme fraiche
2 - 3 spsk. sukker

RABARBERSAUCE

150 g rabarber (røde stængler)
70 ml vand
30 g sukker
1 spsk marmelade af røde bær
20 g pistacienødder

TILBEREDNING

Varm ovnen op til 160 ° C med CircoTherm® varmluft. Dæk bunden af formen (24 cm i diameter) med bagepapir. Smelt smørret i en lille gryde. Knus kiksene meget fint. Tilsæt det smeltede smør til kiks-krummerne, bland det godt og hæld blandingen i bunden. Bages i 10 minutter, tag den ud af ovnen og lad den afkøle.

Fyld: Rør flødeosten, indtil den er jævn. Tilsæt creme fraiche og vaniljeekstrakt, og bland det godt. Bland sukker, salt og majs mel og tilsæt det derefter gradvist i flødeostblandingen. Tilsæt æggene et efter et.

Smør flødeostblandingen ud over kiksebunden. Dæk kagen med aluminiumsfolie og bag den ved 100 ° C damp (rille 2) i 60-70 minutter. Fjern kagen fra ovnen, fjern folien og lad den afkøle.

Topping: Bland flødeost, creme fraiche og sukker, indtil smørret er cremet og smør det på kagen. Dæk kagen med et viskestykke og kom den i køleskabet i mindst 4 timer.

Rabarbersauce: Skyl rabarbereren, og fjern enderne. Skær den i stykker, ca. 2 cm brede. Kog vand og sukker i en gryde. Rør derefter syltetøjet i og lad det småkoge i ca. 5 minutter. Tilsæt rabarberbidderne, og lad det simre, indtil de har den ønskede konsistens.

Hak pistacienødderne groft, og smør derefter sauce og nødder over den afkølede kage.