

Cheesecake

Hviletid på køl: Mindst 2 timer

Antal personer: 6-8

Kiksebund:

- 100 g smør
- 200 g digestivekiks
- 1 aflang eller rund bageform (som rummer ca. 2 l)

Fyld:

- 2 blade husblas
- 1 citron, usprøjtet
- 500 g flødeost naturel (fx Philadelphia)
- $\frac{3}{4}$ dl mælk
- 150 g sukker
- 1 dl piskefløde

1. Knus kiksene fint. Smelt smørret over svag varme i en lille gryde og bland kiksekrummer og smeltet smør godt sammen til en fast masse.

2. Fordel kiksemassen i bunden af formen. Tryk den godt sammen med bagsiden af en ske. Stil formen i køleskabet.

3. Læg husblasbladene i en skål med koldt vand, som dækker. Husblassen skal ligge i vandet i ca. 10 minutter.

4. Skyl citronen, og riv skallen på den fine side af rivejernet. Halver citronen, og pres saften af den. Rør flødeosten med mælk, sukker, citronskal og citronsaft.

5. Tag husblassen op af skålen med det vand, der hænger ved, og smelt den over vandbad (se tips). Rør den smeltede husblas i flødeostemassen under omrøring.

6. Pisk fløden til let flødeskum, og vend det i flødeostemassen. Fordel blandingen over kiksebunden i formen, og sæt kagen i køleskabet i mindst 2 timer.

TIP:

Sådan smelter du den udblødte husblas over vandbad:

Læg husblassen med det vand, der hænger ved, i en lille varmekfast skål, som placeres over en gryde med kogende vand i bunden. Skålen skal hænge på kanten af gryden. Dampen fra vandet mod bunden af skålen vil hurtigt få husblassen til at smelte.

Bærsaucen til cheesecake:

250 gram bær
50 gram sukker
6 spsk vand
3 tsk Maizena

Kom sukkeret i en gryde sammen med 2 spsk vand over lav varme og rør til sukkeret er opløst.

Skru op for varmen, tilsæt bærrerne, læg låg på og kog det i gennem i et par minutter.

Skru ned for varmen og lad det småsimre.

Rør Maizenaen sammen med 4 spsk vand og rør det i lidt af gangen til det får en passende tyktflydende konsistens.
(Saucen vil tykne yderligere, mens den køler af)

Tag kagen ud af køleskabet og hæld saucen over. Stil kagen tilbage i køleskabet og lad den trække i en times tid.