

Hvid chokoladecheesekage med solbær



Lav kagen dagen før, så den kan nå at sætte sig. Man kan komme solbærkompotten på eller servere den ved siden af.

Der er til 8 - 10 personer.

Bund

*200 g digestive kiks
50 g hvid chokolade, hakket
100 g smør, smeltet*

Chokoladefyld

*350 g hvid chokolade
2,5 dl fløde
200 g flødeost - ikke light
250 g mascarpone
2 citroner, fintrevet skal*

Solbærkompot

*200 g solbær
100 g sukker*

Bund

Knus kiksene i en foodprocessor.

Rør chokolade og smør i.

Pres kikseblandingen ned i bunden af en springform – 20 cm i diameter.

Sæt på køl.



Chokoladefyld

Smelt chokoladen over vandbad.

Pisk fløde, flødeost og mascarpone sammen i en skål til massen samler sig.

Tilsæt den smeltede chokolade og pisk til cremen er jævn.

Fordel cremen over kiksebunden og sæt den på køl til næste dag.



Solbærkompot

Kog solbær og sukker sammen ved lav varme i ca 10 min.

Sæt på køl.



Tag kagen ud af formen og sæt på et fad.

Ret kanten med en palet, så den er helt skarp.

Kom solbærkompot på lige inden servering eller server det til.

