

Cheesekage med Baileys



Bund

300 g Bastogne-kiks

125 g smør, smeltet

2 spsk Baileys Original Irish Cream

Fyld

6 blade husblas

250 g mascarpone

600 g flødeost

100 g rørsukker

1,25 dl Baileys Original Irish Cream

1 spsk vaniljesukker

2 dl fløde

Mandelkrokant

50 g rørsukker

25 g mandler, ristet og hakket

Mandelkrokant

Rist mandlerne på en tør pande og hak dem groft, når de er kolde.
Kom sukker på en pande og smelt ved lav varme uden at røre i det.
Tag panden af varmen og kom mandlerne på og rør det sammen.
Hæld ud på et stykke bagepapir og køl af.
Hak groft.

Bund

Knus kiksene og bland dem med smeltet smør og Baileys.
Pres massen i bunden af en springform. Sæt i køleskabet mens fyldet laves.



Fyld

Læg husblas i koldt vand en halv time.
Pisk fløden til let skum.
Pisk mascarpone, flødeost, vaniljesukker og sukker til en ensartet masse.
Tilsæt Baileys og fløde og rør sammen til konsistensen er tyk og cremet.
Knug husblas fri for vand og smelt det over vandbad.
Lad det køle en smule og rør det i massen.
Kom plaststrimmel i kanten af springformen og kom fyldet i.
Glat toppen ud, dæk til med stanniøl og sæt i køleskabet til næste dag.



Tag kagen ud af formen og glat kanten.
Pynt med mandelkrokant.

