

Cheesecake med brombær og hvid chokolade



Lækker - næsten frosset - cheesecake der smager virkelig dejligt og friskt ☺
Kagen er meget nem at lave og der skal ikke så mange ingredienser i.
Du kan bruge lige de bær, som du har lyst til.

Opskriften er til 8 - 10 personer.

Kiksebund

100 g smør - smeltet
15 digestivekiks
1 lime - fintrevet skal

Brombærfyld

150 g flødeost - ikke light
1 dl sukker
1 tsk vaniljesukker
2 æggeblommer
1 dl brombær - gerne frosne
2 dl fløde

Chokoladefyld

100 g hvid chokolade
150 g flødeost
½ dl sukker
1 lime - fintrevet skal
2 æggeblommer
2 dl fløde

Pynt

Brombær

Mandelflager – ristede

Bund

Kom kiksene i en minihakker og kør til de er blevet til smuldr. Kom smør i og kør til det er samlet.

Fordel massen i en springform på ca 22 - 24 cm i diameter. (min form var kun 16 cm i diameter)

Tryk kiksemassen godt ned i bunden og sæt den på køl.

Brombærfyld

Pisk flødeost, sukker og vanilje til det bliver cremet. Rør æggeblommerne i.

Blend brombær med en håndblender og rør dem i ostemassen.

Pisk fløden og vend den i massen.

Fordel brombærmassen på kiksebunden og sæt det i fryseren i mindst 3 timer eller til brombærmassen er frosset.

Chokoladefyld

Smelt chokoladen over vandbad.

Pisk flødeost, sukker og limeskal til det er cremet. Rør æggeblommerne i og rør derefter chokoladen i.

Pisk fløden, vend den i chokoladecremen og fordel den på kagen.

Lad kagen stå i fryseren til næste dag.

Tag kagen ud af fryseren 15 - 20 min før den skal serveres. Pynt med mandelflager og brombær.

Brombærrene må godt være frosne, det ser rigtig pænt ud.

