



Passionsfrugt cheesecake med mandelbund



24 stk.



25 min.



20 min.

INGREDIENSER

Det skal du bruge

Bund

125 g Digestive kiks

100 g smør

100 g mandler

Passionsfrugt/ostecreme

400 g flødeost

2 dl fløde

2 glas Fynbo passionsfrugt kagecreme

Marengs til pynt

160 g flormelis

80 g æggehvide

1 tsk citronsaft

1 knsp salt

FREM GANGSMÅDE

Bund

Smørret smeltes og nedkøles mens mandlerne hakkes og kiksene knuses groft. Smørret blandes med mandlerne og kiksene.

Massen trykkes ned i en rund springform med en diameter på ca. 26 cm. Bunden sættes på frost i 20 min.

Passionsfrugt/ostecreme

Fløden piskes til flødeskum. Flødeosten røres lidt blød med en håndmikser. ½ glas Fynbo Classic passionsfrugtkagecreme piskes i flødeosten, mens håndmikseren kører i højeste hastighed til ostecremen, er ensartet.

Resten af Fynbo Classic passionsfrugtkagecremen blandes i. Flødeskummet vendes til sidst i ostecremen.

Bunden tages ud af fryseren og ostecremen fordeles hurtigt og pænt over kiksebunden. Bund med ostecreme stilles på køl i 2 timer eller helst natten over. Ostemassen løsnes med en kniv fra kanten af formen, hvorefter kanten fjernes.

Marengs

Æggehviderne piskes stive. Flormelis drysses ned i æggehviderne, sammen med salt og citronsaft.

Bages ved 180 grader i 1-2 timer afhængig af størrelsen. Marengsene skal være tørre og slippe bagepapiret, når de er færdige.

Marengsene kan opbevares i en lufttæt bøtte indtil de skal bruges.

Kagen pyntes lige før servering med marengs.

Tip! Ostecremen kan også laves med hindbærsmag ved i stedet at anvende Fynbo Classic hindbærkagecreme.