



Rabarber cheesecake

Denne lækre og friske rabarber cheesecake er den perfekte sommerdessert.



Bedøm opskrift



60+ min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Bund

100 g smør

150 g knuste digestivekiks

Fromage

8 blade husblas

400 g naturel flødeost

4 pasteuriseret æggeblommer (svarer til 2 bægre)

4 dl creme fraiche 18 %

1 vaniljestang

2 tsk fintrevet citronskal

1 dl friskpresset citronsaft

3 pasteuriserede æggehvider (svarer til 2 bægre)

100 g sukker

Gelé

400 g rabarber (300g rensede)

50 g jordbær

1 dl vand

100 g sukker

5 blade husblas

Rabarberkompot

400 g rabarber (300g rensede)

1 dl vand

2 spsk citronsaft

150 g sukker

Opskrift og styling: Bente Nissen Lundsgaard

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Bland smør og kiks godt, brug evt. en foodprocessor.
- 2 Fordel blandingen i en springform på 20-22 cm i diameter, der er foret med husholdningsfilm. Brug bagsiden af en ske til at presse kiksemassen sammen i formens bund. Stil bunden tildækket i køleskab.
- 3 Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.
- 4 Rør flødeosten sammen med æggeblommer, cremefraiche, vanilje, citronskal og citronsaft.
- 5 Tag husblassen op af vandet med det vand, der hænger ved. Smelt den i en skål i vandbad eller i mikroovn.
- 6 Rør husblassen med lidt af flødeosteblandingen og vend den i resten.
- 7 Pisk hviderne stive, tilsæt sukker og pisk et par min. mere og vend de stiftpiskede hvider i flødeosteblandingen.
- 8 Hæld flødeosteblandingen over kiksebunden i springformen og stil flødeostekagen tildækket i køleskab 4-6 timer eller til næste dag.
- 9 Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.
- 10 Skær rensede rabarber i 1 cm skiver. Skyl og skær jordbærrene i kvarte.
- 11 Kog vand og sukker op. Kog rabarber og jordbær heri 5 minutter og pres det gennem en si.
- 12 Varm rabarber-jordbærblandingen op igen.
- 13 Tag husblassen op af vandbadet og smelt husblassen i den varme saft.
- 14 Køl blandingen af til den kun er lidt lunken og hæld geléen forsigtigt over kagen.
- 15 Stil igen kagen tildækket i køleskab ca. 4-6 timer. Pynt evt. med skovsyre.
- 16 Rens rabarberne til kompotten og skær dem i 1 cm skiver.
- 17 Kog dem op i vand, citronsaft og sukker ca. 5 minutter.
- 18 Afkøl og server kompotten til cheesecaken.



Tip

Pynt evt. med lidt skovsyre

