

CHEESECAKE MED KARAMEL

8-10 portioner

Cheesecake-bund

100 g smeltet smør, saltet

200 g digestive kiks

1 pose Dr. Oetker Fudge Chunks (85 g)

Cheesecake-karamelcreme

2 blade husblas

½ dl mælk

75 g Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

200 g flødeost, neutral

50 g flormelis

2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

2 dl piskefløde

Karamel gelé

3 blade husblas

2 dl koldt vand

100 g Dr. Oetker Toffee dessertsauce

Koraller

10 g hvedemel

80 g vand

25 g smagsneutral olie

Lidt pastafarve

Pynt

20 g digestive kiks

Friske blåbær

Sølvperler

Cheesecake-bund

Smelt smørret ved lav varme. Blend kiks og Fudge Chunks til mel i en foodprocessor. Gem 10-15 Fudge Chunks til pynten. Rør smør og kikseblanding sammen. Foer din springform med bagepapir i bunden og kageplast på siderne. Fordel kiksemassen jævnt i bunden af formen, og pres det godt sammen. Stil bunden i fryseren imens du forbereder ostecremen.

Cheesecake-karamelcreme

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 min. Rør mælk og Toffee Dessertsauce sammen i en lille gryde og opvarm til blandingen er smeltet sammen. Tag gryden af varmen, vrid vandet fra husblas og opløs i karamellen og lad karamelmassen køle let af.

Rør flødeost, flormelis og Vanilla Paste sammen i en skål. Pisk fløde til en let flødeskum i en anden skål. Rør den let afkølede karamelmasse i flødeosten.



Vend forsigtigt flødeskummen i ostemassen med en dejskraber. Smør ostecremen oven på kiksebunden. Glat ostecremen ud i et jævnt lag. Stil kagen i fryseren i mens du forbereder geléen.

Karamel gelé

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 min. Hæld vand og karamelsauce i en lille gryde. Opvarm til massen er ensartet. Vrid vandet fra husblas og opløs i geléen. Sæt skålen i fryseren i ca. 10 min. Temperaturen skal falde til omkring 35 grader. Tag kagen ud af fryseren. Hæld den afkølede karamel gele over kagen. Tag evt. en spiseske og hæld forsigtigt geleen ud over kagen. Sæt kagen tilbage i fryseren i ca. 10 min.

Koraller

Rør hvedemel, vand, olie, sammen i en skål. Tilsæt pastafarve for at "ramme" blåbærrernes farve. Hæld ca. halvdelen af massen ud på en varm pande, og bag ved jævn varme. Korallen er færdige når olien ikke sprutter længere, den må ikke blive brun. Tag forsigtigt korallen af panden. Placer den på et stykke køkkenrulle. Lad den afkøle og bræk forsigtigt korallen i mindre stykker.

Pynt

Pynt kagen med knuste kiks i en halvmåne og placer bær, Fudge Chunks og sølvperler rundt på halvmånen af kiks og bræk til slut dine koraller i små stykker og sæt på kagen.