

## **CHEESECAKE MED HINDBÆR**

10-12 personer

### Ostecreme

5 blade husblas  
1 økologisk citron  
300 g naturel flødeost  
150 g rørsukker  
1½ dl piskefløde  
200 g creme fraiche  
3 pasteuriserede æggehvider

### Kiksebund

300 g digestive kiks  
150 g smør

### Hindbærpuré

300 - 350 g hindbær  
40-50 g flormelis

### Kiksebund

Start med at knuse kiksene i en stor skål. Det gør ikke noget, at der er lidt grove stykker tilbage. Smørret smeltes og hældes over de knuste kiks, og det røres godt sammen. Hæld de knuste kiks i en springform på 22-24 cm, og pres det hele godt i et jævnt lag til en bund. Sæt bunden på køl til ostecremen er klar.

### Ostecreme

Riv skallen fra citronen i en skål som sættes til side. Husblas lægges i blød i koldt vand. Pres citronen for al saften, varm saften op, tilsæt den opblødte husblas og smelt den i den varme citronsaft.

Citronskal, flødeost og sukker piskes sammen med en elpisker - massen skal være blød og "let". Tilsæt fløde, creme fraiche og citronsaft med husblas (hæld det gennem en si) og pisk det grundigt med en elpisker - massen kan virke lidt for flydende - det er helt OK. Æggehviderne piskes stive, og vendes i ostemassen. Nu har du ostecreme til en almindelig cheesecake.

Hindbærpuré (kan udelades hvis du vil have en almindelig cheesecake)

Giv hindbærrene et opkog og blend dem flormelis til en fin puré. Hæld puréen gennem en si, og si de værste kerner fra. Lad puréen afkøle. Tag 3 spsk. puré fra og sæt til side i en lille skål. Resten af hindbærpuréen hældes i ostemassen, og det hele vendes forsigtigt sammen. På den måde får du en flot marmoreret cheesecake. Hæld ostemassen oven på kiksebunden. Dryp den resterende hindbærpuré rundt på toppen af ostemassen, og brug en tandstikker til at trække flotte streger i puréen/ostemassen. Dæk cheesecaken til med sølvpapir, og sæt på køl til dagen efter.

