



SMAG

UMAMI
(OG SØD)

CHEESECAKE MED JORDBÆR

ca. 10 stykker à 135 g

250 g Digestive kiks
125 g smør
200 g Philadelphia smøreost (original)
1 stang vanille (kornene)
¼ dl citronsaft
150 g sukker
100 g jordbærmarmelade
3¼ dl piskefløde
1 fl. Nutridrink Compact Protein (jordbær)
3 blade husblas

Kiksebund: Kiksene puttes i en frysepose, hvorefter luften lukkes ud og en knude bindes på posen. Posen lægges på et skærebræt. En kagerulle rulles over posen, så kiksene knuses indtil indholdet er fint i konsistensen. Smørret smeltes i en gryde, og de knuste kiks røres i smørret. Blandingen hældes i bunden af en kageform på ca. 25-30 cm og trykkes flad med fingrene. Formen stilles i køleskabet, mens fyldet laves.

Cheesecake-Fyld: Først lægges husblas i blød i koldt vand i ca. 5 minutter. Osten hældes i en skål og moses med en gaffel. Vanillekorn, sukker og citronsaft blandes i ostemassen. Marmeladen sigtes igennem en si, så bærrerne sorteres fra. Fløden piskes til flødeskum. Husblasset smeltes over vandbad med kogende vand. Nogle spiseskefulde flødeskum hældes ned til den smeltede husblas. I starten bliver blandingen flydende, men tilføj blot flere skefulde indtil al piskefløden er udrørt med husblasset. Piskefløden vendes nu sammen med ostemassen og breddes ud over kagebunden. Stilles i køleskab et par timer, så kagen kan sætte sig inden servering.

Forberedelsestid: 30-40 min.

Energifordeling pr. portion (135 g): Energi 548,1 kcal. (10217 kJ) /
Protein 6,35 g / Kulhydrat 45,3 g / Fedt 38 g