



Cheesecake med appelsiner og Vip Spritz-gelé

Dette er den perfekte cheesecake til sommerens hyggelige/festlige stunder på terrassen.

Opskrift af: Pia Tind

Tilberedningstid: 4-5 timer

Antal personer: 10

Ingredienser

Kiksebund

- 130 g digestive kiks
- 60 g mandler
- 100 g smør

Flødecreme

- 3 ark husblas
- 200 g flødeost
- 2,5 dl piskefløde
- 100 g flormelis
- Korn fra én vaniljestang

Pynt

- 2 økologiske appelsiner (Uden skal)
- En smule flormelis til drys

Vip Spritz gelé

- 6 ark husblas
- 3 dl [Vip Spritz](#)

Fremgangsmåde

Kiksebund



Til denne ret anbefaler vi



VIP Spritz

Polini Group Italia SRL

Italien

Varenr. 2161936



Aperol-kassen

AMKA

Varenr. 7268996





1. Hak kiks og mandler fint.
2. Smelt smørret.
3. Bland smør, kiks og mandler godt sammen.
4. Beklæd en springform på 18-22 cm i diameter med bagepapir i bunden og fordel kiksebunden i formen.
5. Pres den godt sammen og sæt den i køleskabet.

Flødeostcreme

1. Læg husblas i koldt vand i 10 minutter og smelt den over vandbad. Tag vandbadet af varmen, så snart husblassen er smeltet.
2. Rør flødeost, den piskede piskfløde, flormelis og vaniljekorn sammen.
3. Kom 2 spsk. ostecreme i den smeltede husblas og rør det sammen.
4. Put blandingen i skålen med flødeostcreme og rør det sammen.
5. Sæt kageplast i kanten af formen.
6. Fordel flødeostcremen oven på kiksebunden og sæt kagen på køl i min. 4 timer.

Pynt

(Laves evt. dagen før.)

1. Skær 2 økologiske appelsiner i skiver.
2. Fordel dem på et stykke bagepapir og drys dem med flormelis.
3. Bag appelsinerne ved 80-100°C i 2-3 timer.
4. Lad dem køle af, inden de fordeles på kagen.

Vip Spritz-gelé

1. Læg husblas i koldt vand i 10 minutter og smelt den over vandbad. Tag vandbadet af varmen, så snart husblassen er smeltet.
2. Bland den smeltede husblas og [Vip Spritz](#).
3. Lad blanding køle lidt af, inden den hældes over de bagte appelsiner.
4. Stil kagen på køl i ca 30 min.