



Amerikansk cheesecake

Der findes utallige opskrifter på cheesecake. Da jeg boede i Canada, lærte jeg at lave denne kage, som altid er et hit og mætter mange. Servér en frisk, perlende moscato d'asti til, hvis du bruger friske frugter, eller et glas tawny portvin, hvis du serverer kagen med kirsebærsauce.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: ca. 30 min. + 75-90 min.

Antal personer: 8

Ingredienser

- 18-20 Digestive kiks (gerne fuldkorns for at opnå en nøddeagtig smag)
- 50 g sukker
- 125 g blødgjort smør
- 2 tsk revet citronskal
- 800 g Philadelphia flødeost (ikke den fedtfattige udgave) i rumtemperatur
- 250 g creme fraiche 38 % (igen her, ikke den fedtfattige udgave)
- 5 store æg i rum temperatur
- 3 spsk mel
- 1 spsk citronsaft
- 1 tsk vaniljesukker
- 200 g sukker



Til denne ret anbefaler vi



Moscato d'Asti, Maggiorina

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2366836



Moscato d'Asti, Maggiorina

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2366836



Taylor's Fine Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004036



Taylor's 10 Year Old Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004236



Fremgangsmåde

Varm ovnen på 180 grader.

Bunden: Knus kiksene i en skål, tilføj smør, de 50 g sukker og citronskal og rør sammen til en kompakt dej. Pres kiksedejen rigtig godt i bunden og op ad siderne af en smurt springform på 23 cm i diameter. Sæt formen med dejen på køl.

Rør mel, de 200 g sukker og vaniljen sammen i en lille skål - sæt derefter til side.



Pisk flødeosten i en røremaskine (eller med en el-piskeris), til den er helt cremet. Kom et æg i ad gangen, mens du pisker. Brug evt. en spatel til at få alt flødeosten med fra skålsiderne. Der må endelig ikke være nogen klumper tilbage. Tilsæt sukker/mel-blandingen og rør forsigtigt. Tilsæt til sidst creme fraiche og citronsaft og rør ved lav hastighed, indtil du lige akkurat opnår en homogen konsistens. Den lave hastighed giver den ønskede, kompakte konsistens.

Hæld cremen på springformen med kiksedejen og bag i 15 min. på 180 grader. Skru derefter ned til 120 grader og bag videre i 60-90 min. Kagen er klar, når den stadig ikke er alt for fast i midten. Tag kagen ud og lad den afkøle helt. Tag den ud af springformen og servér den gerne med kirsebærsauce eller blåbærmarmelade eller blot friske bær. Bemærk, at kagen smager bedst efter nogle timer (gerne natten over) på køl.

Husk at bruge en stor skarp kniv dyppet i varmt vand. Så får du flotte skarpe stykker.