

Cheesecake med lakrits och hallon

8 bitar

Med ett gelé- täcke lyfter du en vanlig cheesecake till en riktig drömdessert.

50 gr Hasselnötter

100 g digestivekex

12 dl farinsocker

1 tsk lakritspulver

75 gr smör

~ 1dl

Fyllning :

4 gelatinblad

250 gr frysta hallon ,tinade

4 dl färskost

1 dl skyr

2 1/2 dl florsocker

Gelé:

2 st gelatinblad

1 1/2 dl hallonpure (av den som görs ovan till fyllningen)

1/2 dl socker

Topping :

Torkade ätbara blommor

Hacka nötter grovt och rosta dem i torr panna tills de börjar dofta.

Mixa dem, digestivekex, socker och lakritspulver i en mixer.

Tryck ut massan i en tårtform på 20cm i diameter , ställ i kylan.

Lägg gelatinbladen i iskallt vatten i 10 minuter.

Värm hallon i kastrull, mixa dem med stavmixer och tryck ut i en sil för att få bort kärnorna.

Spara 1/2 dl puré till gelén. Ta upp gelatinbladen ur vattnet, krama ur dem och smält i den varma hallonpurén. Rör om.

Vispa färskosten med skyr och florsocker, tillsätt sedan hallonpurén med gelatinet.

Fördela ovanpå kakkbotten och låt stå i kyl minst 1 timme.

Lägg gelatinbladen till gele´n i iskallt vatten i 10 minuter . Värm upp 1 1/2 dl av hallonpurén med sockret till sockret smält.

Ta upp gelatinet, krama ur det och låt smälta i den varma pure´n under omrörning.

Häll det försiktigt på kakan.

Vicka formen försiktigt så gele´n rinner ut över hela kakan.

Låt stå i kylan och stelna minst 20 minuter.

Strö över ätbara torkade blommor och servera.