



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# AMARENA KIRSEBÆR CHEESECAKE MED KORAL TUILLE





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## AMARENA KIRSEBÆR CHEESECAKE MED KORAL TUILLE

1 springform (Ø24 cm)

### INGREDIENSER:

#### *Bund:*

75g mandler  
175g hvedemel  
25g kakao  
50g sukker  
150g smør

#### *Fyld:*

5 blade Tørsleffs husblas  
50g flormelis  
2 tsk. Tørsleffs vanila  
500g flødeost  
6 cl amaretto (kan erstattes af fx rom  
– eller undlades)  
3 dl piskefløde

100g æggehvider  
200g Tørsleffs amarena kirsebær,  
grofthakkede

#### *Broken gel*

100g sirup fra Tørsleffs amarena kirsebær  
1-2g agar agar

#### *Koral tuille*

100g vand  
80g smagsnetural olie  
20g mel  
Pastafarve

Hele Tørsleffs amarena kirsebær

### TILBEREDNING:

Blend mandler til mel i en foodprocessor. Tilsæt mel, kakao, sukker, smør og kør til ensartet masse. Fordel i bunden af en springform og lidt op af kanterne. Bages i 12 minutter ved 180°C. Stilles til afkøling

Udblød husblas i koldt vand. Rør flormelis, vaniljesukker og flødeost sammen. Bring amaretto i kog og smelt husblassen heri. Rør 3 spsk. flødeostemasse i den varme væske og bland den sammen med resten af flødeostemassen. Fold pisket fløde og stiftpiskede æggehvider i. Rør grofthakkede kirsebær i halvdelen og fordel cremen på den afkølede bund. Afslut med den "rene" ostecreme. Sættes på køl i min. 3 timer.

Bring amarena sirup i kog og pisk agar i. Hældes i en bøtte og stilles til afkøling. Blend til glat og kom på sprøjtepose.

Blend vand, olie, mel og farvepasta sammen. Steg en smule af gangen på panden til det dannes en koral. 2-3 minutter. Lægges på fedtsugende papir.

Pynt kagen med broken gel, hele kirsebær og koral tuille.