



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

KOLDSKÅL CHEESECAKE MED LEMONCURD





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

KOLDSKÅL CHEESECAKE MED LEMONCURD

1 stk. springform (Ø24cm)

INGREDIENSER:

Bund:

150g mel
100g smør
50g flormelis
1,5 tsk. Tørsleffs Vanila
75g Tørsleffs majsfnas

Creme:

4 blade Tørsleffs økologisk husblas
400g cream cheese
1 spsk. Tørsleffs vaniljepaste
20g flormelis
1 stk. økologisk citron - revet skal og saft
350g kærnemælk eller kefir
60g æggehvide

Lemoncurd (rækker til et par kager):

2 stk. økologiske citroner
50g smør
120g sukker
90g æggeblomme

Marengs:

60g æggehvide
90g sukker
10g Tørsleffs Vanila

100g hindbær
Rød skovsyre

TILBEREDNING:

Kør mel, smør, flormelis og vaniljesukker på en foodprocessor til ensartet konsistens. Tilsæt majsfnas. Bland kun kortvarigt for at majsstykkerne ikke knuses. Fordel dejen i en smurt springform. Bages 12 minutter ved 180°C. Afkøl.

Udblød husblas i koldt vand. Pisk cream cheese, vaniljepaste og flormelis sammen. Bring revet citronskal og saft i kog. Smelt husblas i den varme væske, som tages af varmen inden kærnemælk røres i af to omgange. Vend cream cheese i væsken og fold tilsidst stiftpiskede æggehvider i massen. Hæld ostecremen på den afkølede tærtebund og sæt på køl. Minimum 2-3 timer.

Opvarm revet citronskal og saft i en skål over varmbad. Tilsæt smør og sukker. Varm til sukkeret smelter. Tages af varmen mens æggeblommer piskes i. Varm til massen er tyknet. Afkøl og kom på sprøjtepose.

Pisk æggehvider stive. Tilsæt sukker og vaniljesukker. Pisk til sukkeret er opløst og kom på sprøjtepose.

Top cheesecaken med lemoncurd, letbrændt marengs, hindbær og skovsyre.