



Ris à l'amande Cheesecake

15 - 18 stykker



Enkel

● up to 60 Min.



1 Bunn:

Knus vaniljekransene til smuler. Smelt smøret og vend det sammen med de knuste vaniljekransene og de hakkede mandlene.

Kle en springform (Ø18 cm) med bakepapir i bunnen og kakeplast langs sidene. Trykk ut massen i bunnen av formen med baksiden av en skje og sett den kjølig mens ostekremen lages.

2 Ostekrem:

Legg gelatinen i bløt i kaldt vann.

Rør sammen risengrynsgrøt, ost, melis og vaniljesukker. Smelt den oppblødte gelatinen i en liten kjele sammen med mandelaromaen, og vend det inn i ostekremen. Pisk så fløten til en myk krem og vend den inn.

Ha ostekremen i en sprøytepose, og fordel den jevnt utover bunnen.

Ha ostekaken i fryseren mens geléen lages, ca. 30 minutter.

Ingredienser:

Bunn:

150 g vaniljekranser

75 g smør

1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 gr)

Ostekrem:

6 Dr. Oetker Gelatinblader

300 g ferdig risengrynsgrøt

100 g philadelphiaost

100 g melis

3 ts Dr. Oetker Vaniljesukker med ekte Bourbonvanilje

2 ts mandelaroma

3 dl fløte

kirsebærgelé:

5 Dr. Oetker Gelatinblader

500 g kirsebærsaus

Dekor:

75 g hvit sjokolade

1 pose Dr. Oetker Mandelflak (50 gr)

Dr. Oetker Black & Gold strøssel





3 Kirsebærgele:

Legg gelatin i bløt i kaldt vann.

Ta ut eventuelle kirsebær fra kirsebærsausen, bærene skal ikke brukes i denne oppskriften. Kok opp kirsebærsausen og la den avkjøles litt før gelatinen smeltes i. La geléen kjøle ned til ca. 35 grader.

Ta ostekaken ut av fryseren og hell geléen forsiktig over ostekremem. Sett kakeen tilbake i fryseren i 30 minutter.

4 Dekor:

Ta den ferdige ostekaken ut av fryseren og ta av springform og kakeplast.

Rist mandelflaken og la de avkjøles mens den hvite sjokoladen smeltes. Ta en skje og lag tynne striper på kaken. Dryss på de ristede mandelflakende over sjokoladestripene sammen med sorte kuler fra Dr. Oetker Black & Gold strøsselet. Ostekaken er klar til servering!

