

CHEESECAKE MED SMAK AV ÄPPLE & KANEL MED WHISKEY

BOTTEN

*80 gram brynt smör
150 gram digestivekex*

Mixa eller mortla digestivekexen till smulor. Bryn smöret tills det är nötbrunt, rör om hela tiden med ballongvisp. Ha en skål med vatten där du snabbt kyler kastrullen med smöret för att avstanna bryningen. Låt det svalna. Rör samman smör och kex och tryck ut i en fyrkantig form (25 x 25 cm). Använd baksidan av en sked. Förgrädda botten mitt i ugnen på 175 grader i 15 minuter. Låt svalna på galler.

FYLLNING

*900 g philadelphiaost
3 dl strösocker
4 ägg
3 msk Äpple & Kanel med whiskey (nr 10117)*

Blanda philadelphiaost och strösocker med en blandare på låg hastighet tills smeten är jämn och len, tillsätt drycken och blanda ytterligare några sekunder. Addera ett ägg i taget – se till att varje ägg blandat sig väl i smeten innan nästa ägg tillsätts. Håll smeten över kakkbotten i formen och grädda i 175 grader mitt i ugnen 40–50 minuter. Kakans mitt ska vara lätt dallrig. Stäng av ugnen och sätt luckan på glänt. Låt cheesecaken svalna i ugnen 30 minuter. Sätt den sedan i kylan för att kallna helt.

KOLASÅS

*1,5 dl vatten
2, 25 dl strösocker
30 g osaltat smör
1,5 dl vispgrädde
1 msk Äpple & Kanel med whiskey
havssalt till dekor*

Koka ihop vatten och strösocker i en vid kastrull eller traktörpanna. Låt koka tills den får en gyllenbrun ton, rör ej om i sockerlagen under tiden. Drag kastrullen från plattan och rör ner smöret. Tillsätt grädde och dryck när smöret smält. Men var försiktig – det kommer bubbla kraftigt! Ställ tillbaka kastrullen på plattan och rör konstant tills smeten blivit jämn. Koka kolan under konstant omrörning i ytterligare 1–2 minuter. Låt kolan svalna lätt i någon minut, håll sedan kolan över den bakade cheesecaken och fördela jämnt. Ställ in kakan i kylan tills kolatäcket stelnar.

SERVERING

Skär upp kakan i lagom stora portionsbitar. Strö lite havssalt ovanpå.



Recept och foto: madebymary.se