

CHEESECAKE MED HALLON

Total tid: 270 min

Portioner: 8 Portioner



Ingredienser

Botten

100 g osaltat smör (rumstempererat)

200 g Biscoff-kex (eller liknande)

Fyllning

600 g cream cheese

250 g mascarpone

1,5 dl vispgrädde

200 g socker

1 msk vetemjöl

30 g Taylor & Colledge ekologisk vaniljextrakt

3 ägg

Topping

250 g hallon

1 msk socker

Förberedelse

1. Sätt ugnen på 180 °C (varmluft 160 °C). Ställ en glasskål med vatten i ugnen för att förhindra att cheesecaken spricker. Lägg bakplåtspapper på botten av en springform med diametern 25 cm.
2. Mixa kexen till grova smulor i en matberedare. Om du inte har en matberedare kan du lägga kexen i en påse och krossa dem med en kavel. Var försiktig så att inte påsen går sönder. Smält smöret.
3. Lägg de krossade kexen och det smälta smöret i en skål och rör samman. Häll kexblandningen i den förberedda formen och tryck till för att platta ut den. Ett tips är att använda en matsked för att trycka ut kexsmulorna och få en jämn botten.
4. Lägg cream cheese och mascarpone tillsammans med vispad grädde i en stor skål och vispa till en jämn och krämig smet. Tillsätt socker, mjöl och Taylor & Colledge ekologisk vaniljpasta och blanda ordentligt.
5. Tillsätt äggen ett i taget och vispa ordentligt till en jämn smet.
6. Häll smeten över kexbotten och ställ in i ugnen. Grädda 60 minuter tills kakans kant börjar få färg. Stäng av ugnen och låt kakan svalna med luckan något öppen i 30 minuter för att förhindra att den spricker. Använd en träsked eller grytlappar för att hålla ugnsluckan öppen.
7. Låt kakan fortsätta svalna utanför ugnen på ett galler.
8. Förbered hallonglasyren till serveringen. Lägg hälften av hallonen i en liten kastrull, tillsätt socker och låt koka i 3 minuter tills hallonen börjar falla sönder. Sila glasyren i en fin sil för att få bort fröna.
9. Lossa cheesecaken från formen genom att dra med en kniv längs kanten och lägg den på ett serveringsfat. Häll hallonglasyren över cheesecaken.
10. Lägg slutligen resten av hallonen mitt på kakan och den är redo att serveras!