



Cheesecake med amarettobotten och plommon i vanilj

Kock: **Monika Österheim** Tid: **120 min** Portioner: **8**

Det är kul att variera sina cheesecakes. En klassisk NY cheesecake är enligt mig oslagbar men det är kul att hitta nya goda varianter. Som här!

Jag fastnade för den här cheesecaken när jag såg den för den är vacker och har amarettokakor och shortbread i botten. Skapad av Donna Hay. Amarettokakor hittar du i delikatessbutiker men finns ofta även i vanliga mataffären med bra sortiment. Man kan också göra egna amarettokakor (sök på internet). Shortbreads är sådana där skotska smörkakor som finns i de flesta butiker. Eller så gör man egna smörkakor. Om man inte hittar dessa specialkakor går det bra att göra en vanlig mandelbotten till cheesecaken och slå i en skvätt Amarettolikör för det har man alltid hemma till sin Tiramisu :))



INGREDIENSER

Botten

120 g amarettkakor, brutna i bitar
100 g shortbread (smörkakor), brutna i bitar
50 g osaltat smör, smält

Fyllning

400 g ricotta
250 g färskost typ philadelphia, mjukrörd
75 g socker
1 tsk rivet citronskal
2 ägg
1 äggula

Plommon

5 stora mogna plommon, urkärnade och halverade
1 vaniljstång, halverad och fröna urskrapade
1 kanelstång
90 g brunt socker



GÖR SÅ HÄR

1

Botten: Värm ugnen till 150 grader. Lägg kakorna i en mixer/blender och pulsa/mixa tills de är grovt hackade. Tillsätt smöret och kör tills det är blandat med kaksmulorna. Häll blandningen i en tarte/pajform med löstagbar botten, gärna rektangulär (ca 9 x 33 cm). Tryck ut botten i formen och släta till ytan med hjälp av baksidan av en sked som du drar lätt över ytan utan att trycka. Låt vila 30 minuter i kylan.

2

Fyllning: Lägg ricotta, färskost, socker och citronskal i en mixer eller vispa med elektrisk visp. Kör några minuter tills sockret är löst. Tillsätt äggen och den extra äggulan och blanda väl. Häll smeten i mandelbotten och ställ formen på en ugnsplåt i ugnen. Grädda 35-40 minuter eller tills osten har stannat. Låt cheesecaken svalna helt innan den sätts i kylan. Låt den stå i kylan minst en timme så att den blir kall. Går att göra dagen före.

3

Plommon: Öka ugnsvärmen till 175 grader. Klä en liten ugnform som har plats till alla plommonhalvorna med bakplåtspapper. Blanda socker och vaniljfrön. Lägg sockerblandningen i botten av formen. Lägg plommonen med den skurna sidan ner. Lägg dit vanilj- och kanelstång. Täck formen med aluminiumfolie. Grädda i 15 minuter. Ta av folien, vänd plommonen och grädda ytterligare ca 5 minuter tills de är mjuka. Låt svalna. Spara såsen.

4

Servering: Toppa kakan med plommonen och ringla såsen över. Ibland är skalet på plommon väldigt segt och det kan vara svårt att dela med en sked eller gaffel. Testa innan du serverar. Om det är hårt/segt är det bättre att dela plommonen i mindre munsbitar vid serveringen. Det ser inte lika tjuvigt ut men man underlättar för sina gäster och riskerar inte att en plommonhalva kommer flygande över bordet.