DESSERT

Cheesecake med vit choklad, lime, kolasås och macadamianötter

Kock: **Monika Österheim** Tid: **120 min** Portioner: **10**

120

Klassisk bakad cheesecake, här smaksatt med en aning vit choklad och frisk lime, sedan toppad med kolatäcke med knapriga rostade macadamianötter.

Jag har använt mitt grundrecept på New York Cheesecake som är ett bra recept och lätt att smaksätta efter humör, tillfälle och tid. Läs mer här om grundereceptet.
Tips för att cheesecaken inte ska spricka. Våra ugnar är så olika och ingrediensernas kvalitet skiljer sig. Pröva dig fram: Vispa inte fyllningen för mycket, rör. Om du har varmluftsugn, testa att grädda i över- och undervärme. Sätt eventuellt en liten skål med några msk vatten i botten av ugnen. Pröva att sänka temperaturen en aning. Om alla ingredienser till fyllningen håller samma temperatur minskar risken för att kakan spricker.
Min cheesecake sprack de två första gångerna. Jag rör nu min fyllning försiktigt, gräddar i över- och undervärme och mina har inte spruckit sen dess.

INGREDIENSER

Botten
40 g mandelmjöl eller malda mandlar
100 g vetemjöl
50 g strösocker
100 g tärnat kallt smör

Fyllning
300 g philadelphia färskost
500 g ricotta
300 g strösocker
1 st rivet limeskal
1 st färskpressad limesaft
4 st ägg
2 msk majsstärkelse
2 msk vatten
100 g vit choklad

Topping
1 dl rostade, delade macadamianötter

Kolasås x 2
50 g smör
2 msk rårörsocker
2 msk sirap
1 nypa salt
1 dl grädde

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 150-175°C beroende på ugn.

2. Botten: Lägg mandelmjöl, vetemjöl, socker och iskallt smör i en bunke. Knip snabbt ihop degen med fingertopparna tills den blir smulig. Får gärna vara små små bitar av smöret. Smöret får inte börja smälta så det kladdar. Arbeta snabbt med kalla händer.

3. Klä botten av en 20 cm springform med bakplåtspapper. Smörj pappret lätt. Lägg i degen till botten och tryck ut den snabbt och försiktigt med kalla fingrar. Jämna till ytan med baksidan på en sked. Tryck inte utan svep skeden snabbt och lätt över ytan med långa rörelser tills den är jämn. Grädda i 15 min eller tills lätt gyllene. Sätt åt sidan att svalna.

4. Fyllning: Smält chokladen i ett vattenbad. Låt svalna. Blanda cream cheese, ricotta, socker, limeskal, limesaft i en bunke eller matberedare. Rör ner äggen.

Rör ner chokladen. Rör vattnet med majsstärkelsen och häll i fyllningen. Mixa lätt/snabbt eller vispa försiktigt tills fyllningen har blandat sig till en jämn smet men inte för länge - bara så att det blandar sig.

5 Smörj insidan på formen och häll fyllningen över botten. Knacka försiktigt på kanten för att få bort eventuella luftbubblor.

6 Grädda drygt 1 timme (1 tim 15 min kanske). Kakan ska nästan ha stannat även i mitten och gärna fått lite lätt färg i kanten. Stäng av värmen och låt stå i eftervärmen ytterligare 1 timme.Dela nötterna i två tre delar. Rosta dem i torr stekpanna och låt svalna.

7 Gör kolasås till topping - 1 x receptet. Lägg ingredienserna i en kastrull och låt det smälta på medelvärme. Rör runt och låt sedan såsen komma i kok och låt den bubbla tills den har tjocknat (kanske en kvart). Låt såsen svalna innan du breder ut den i ett jämnt lager över kakan. Strö de rostade nötterna över.För mörkare sås: Låt sockret smälta (rör det inte) och bli mörkt. Höj värmen något om det behövs. Blanda med sirap. Tillsätt resten och låt puttra tills såsen tjocknar.Skulle såsen skära sig räddar du den med lite kallt vatten när den svalnat en aning.

8 Förvara den i kylen efter den har svalnat. Blir godast dagen efter när den fått stå till sig och den håller sig kanonbra i flera dagar.Vid servering kan du göra en extra omgång (x 1 recept) kolasås och ringla över. Om du vill kan du även riva över limeskal (doftar gott) och eventuellt lite vit choklad.