DESSERT

Klassisk New York cheesecake med mandelbotten

Kock: **Monika Österheim** Tid: **180 min** Portioner: **10**

Världens godaste Classic Cheesecake New York Style. Den vi äter i USA. Den som bakas på riktigt, i ugn. Den som har den perfekta syrligheten av citron.

Cheesecake är något av det godaste jag vet. Bäst av alla varianter, tycker jag, är en Classic New York Style Cheesecake med riktig biscuit base, mandelbotten, och med en underbar touch av citron i den mäktiga men ändå lite fluffiga fyllningen.
Den är god som den är rakt upp och ner men om man vill servera något till, passar några bär mycket bra. Jag har gärna några jordgubbar eller blåbär till. Det ser dessutom så vackert ut mot den vaniljfärgade maffiga kakan.
Jag har anpassat och försvenskat ett klassiskt recept av Donna Hay som visat sig vara överlägset bra och jag har nu testat det en massa gånger.
Jag har testat olika ricotta-märken märken och alla har inte blivit lika bra. Detta har ingen stor betydelse men jag vill ändå nämna att de är olika. Blir du inte helt nöjd med konsistensen första gången, testa annan ricotta. Det kan göra hela skillnaden.
Jag vill även dela några tips att testa om ni får problem med att kakan spricker. 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 kaka sprack de två första gångerna. Jag rör nu min fyllning försiktigt, gräddar i över- och undervärme och kakan har inte spruckit sen dess.
Gör gärna kakan dagen innan.

INGREDIENSER

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

Fyllning
300 g philadelphia färskost
500 g ricotta
300 g strösocker
1 msk rivet citronskal
0.5 dl färskpressad citronsaft
0.5 tsk vanilj (extrakt eller liknande)
4 st ägg
2 msk majsstärkelse
2 msk vatten

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 15-20 min eller tills svagt gyllene. Sätt åt sidan att svalna.

4. Fyllning: Blanda cream cheese, ricotta, socker, citronskal, citronsaft och vanilj i en bunke eller matberedare. Rör ner äggen. 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 (1,5 timme kanske). Kakan ska ha stannat även i mitten och gärna fått lite lätt färg i kanten. Stäng av värmen och låt stå i eftervärmen ytterligare 1 timme.
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.