DESSERT

Cheesecake med bärpannacotta

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **10-12 bitar**

En riktigt tjusig cheesecake till nyårsafton! Lägg till frystid! Min är gjord på salmbär men björnbär går lika bra.

Den här cheesecaken blev extra festfin med en lila pannacotta inuti, gjord på god salmbärssylt från Espegards cafe på Gotland.
Botten består av krossade mandelmusslor som blev kvar sen julfirandet och cheesecakefyllningen är gjord på färskost, grädde och vit choklad. På toppen garnerade jag med ännu mer pannacotta, rosa maränger, rostad vit choklad, färska bär och chokladkulor. En riktigt tjusig cheesecake till nyår.

Receptet innehåller en hel del moment, så läs igenom noga innan du börjar. Dekorera gärna tårtan på annat vis om du har ont om tid, till exempel med enbart färska bär på toppen. Fler tips på hur tillvägagångssättet kan förenklas hittas längre ner!
Tips! Salmbärssylt kan vara svårt att få tag på, det går utmärkt att använda björnbärssylt istället. Mandelmusslorna kan bytas ut mot andra goda småkakor, exempelvis någon god mördegskaka. Vanliga digestivekex går förstås också bra.
Här hittar du marängreceptet.

INGREDIENSER

90

Botten
200 g mandelmusslor eller andra goda småkakor (eller klassiska digestivekex)
75 g smör

Pannacotta
2 blad gelatin
3 dl grädde
2 msk strösocker
1 tsk vaniljsocker
0,75 dl salmbärssylt (eller björnbärssylt)

Cheesecake
4 gelatinblad
200 g vit choklad av god kvalitet
4 dl grädde
200 g färskost typ philadelphia
100 g turkisk yoghurt
1 msk vaniljsocker
2 citroner, saft och skal
90 g 1 dl strösocker

Till garnering
pannacotta gjuten i små silikonformar
maränger (jag gjorde maränger efter detta recept, men bytte ut pepparkakskryddan mot bärpulver och f
rostad vit choklad som bryts i bitar
choklad- eller lakritskulor, exempelvis från haupt lakrits
björnbär

GÖR SÅ HÄR

1. Pannacotta1. Börja med pannacottan. Lägg gelatinbladen i en skål med rikligt med kallt vatten. Låt bladen ligga i blöt 10-15 minuter. 2. Hetta upp grädde, socker och vaniljsocker i en kastrull. Ta av från plattan när det börjar koka och lägg ner gelatinbladen. Rör så att de smälter. Tillsätt sylten och blanda.3. Låt pannacottan svalna något och häll sedan upp ca 2/3 av den i en rund, fryslig form täckt med plastfolie. Formen ska vara ett par centimeter mindre än den form du tänkt använda till cheesecaken. Resten av pannacottan hälls upp i små silikonformar av lämpligt slag. Ställ sedan pannacottan i frysen för att stelna.

2. Botten 1. Krossa kakorna fint med mortel eller i matberedare. Smält smöret och blanda med kaksmulorna. 2. Tryck ut kaksmulorna i botten på en rund form med löstagbar kant (ca 20-24 cm). Lägg först ett bakplåtspapper i botten så är det lättare att lossa kakan från formen när den stelnat. Ställ formen i kylen eller frysen för att stelna till.

3. Cheesecakefyllning 1. Lägg gelatinbladen i blöt 10-15 minuter. 2. Hacka chokladen fint och lägg i en skål. Hetta upp hälften av grädden och häll över chokladen, blanda väl så att chokladen smälter helt. Låt svalna något. 3. Blanda färskost, turkisk yoghurt och vaniljsocker i en bunke. Rör till en slät smet. 4. Finriv skalet från citronerna och pressa ur saften. Hetta upp hälften av detta i en kastrull tillsammans med sockret. Ta av från plattan när det börjar koka och tillsätt de avrunna gelatinbladen. Rör så de smälter och tillsätt sedan resterande citronsaft. 5. Häll ner citron-& gelatinblandningen i en tunn stråle i färskostsmeten. Rör runt under tiden så att det blandas väl. Blanda sedan ner den vita chokladen. 6. Till sist vispas den resterande grädden fluffig och vänds ner i cheesecakesmeten.

4. Sätt ihop tårtan 1. Ta ut formen med kakbotten från kyl eller frys. Plasta insidan av den löstagbara kanten med ett plastband eller klippta remsor av bakplåtspapper. Detta för att tårtan ska få en snygg rak kant när den stelnat och lossas från formen. Används bakplåtspapper fäster man lättast dessa genom att först smörja in kanten med lite matolja. 2. Ta ut den stelnade pannacottan från frysen och lossa den försiktigt från plasten. Lägg pannacottan mitt på kakbotten. 3. Häll cheesecakefyllningen över pannacottan och skaka lite försiktigt på formen för att få en jämn yta. Ställ in formen i frysen och låt stelna. Minst ett par timmar, gärna över natten.

5. Servera För bäst resultat ? låt cheesecaken tina i kylskåp några timmar eller över natten. Har man bråttom går det annars bra att låta den tina i rumstemperatur någon timme. Dekorera cheesecaken med pannacottan som gjutits i små formar, rostad vit choklad som bryts i bitar, maränger, färska bär och fina chokladkulor. Eller på annat valfritt sätt!

6

Och så några tips på hur tårtan kan förenklas?
? Tycker du att det verkar knepigt att få till pannacottan inuti tårtan, eller har du inte någon form som passar? Antingen kan man hoppa över pannacottan helt och hållet eller så kan man låta pannacottan stelna nästan helt i kylskåpet för att sedan fylla upp den i en spritspåse och spritsa ut den på kakbottnen.
? Särskilda plastband för den här typen av tårtor och moussetårtor, finns att köpa på nätet eller i särskilda butiker som säljer bakartiklar. Sådana band har man kanske inte hemma. Om man tycker det verkar bökigt att klippa egna remsor av bakplåtspapper går det att hoppa över det momentet. Då blir det lite svårare att lossa cheesecaken från formen och den får inte en lika rak och jämn kant, men det blir förstås lika gott ändå. Men se till att använda ett form med löstagbar botten!
? Dekorationerna behöver inte alls vara lika avancerad som på bilderna här. Enbart färska bär blir också fint och gott. Kanske tillsammans med köpta maränger pudrade med guldpulver, som nuförtiden går att få tag på i vanliga mataffärer.