BAKA

Rabarbercheesecake

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **12**

60

Härlig cheesecake med smak av rabarber och vit choklad, täckt av ett tunt lager jordgubbsgelé.

Botten är gjord på mandelmjöl och havregryn. Använd ren havre om du vill att din cheesecake ska vara helt fri från gluten.Kyl cheesecaken ca 3 timmar.

INGREDIENSER

Botten
1.5 dl mandelmjöl
1 dl maizena
0.5 dl strösocker
1.5 dl havregryn
1 krm salt
75 gram smör, rumsvarmt

Fyllning
400 gram rabarber, skuren i bitar
2 msk socker

4 st gelatinblad
200 gram vit choklad, hackad
4 dl grädde
200 gram philadelphiaost
100 gram kesella
1 msk vaniljsocker

Jordgubbsgelé
2 st gelatinblad
200 gram jordgubbar
2 msk florsocker
1 st lime, saften

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med botten. Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt smöret och rör ihop till en deg. Spänn fast ett bakplåtspapper i en form med löstagbar botten. Tryck ut degen i formen och platta till. Grädda gyllene i 200 grader ca 10 min.
Låt svalna och lossa lite försiktigt på formen, dra ev med en vass kniv längs kanten. Spänn fast klippta remsor av bakplåtspapper på insidan av formen. När du sedan fyller upp formen med cheesecakefyllningen, får du en snygg kant när kakan stelnat och remsorna dras bort.

2. Koka sönder rabarbern i en kastrull tillsammans med strösockret. Mixa till en slät puré med hjälp av stavmixer. Låt hälften av purén vara kvar i kastrullen, och ställ resten åt sidan för att svalna.

3. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 10 minuter.

4. Koka upp 2 dl av grädden i en kastrull. Häll över den hackade chokladen och blanda till en slät tryffel.

5. Hetta upp rabarberpurén i kastrullen, ta av från plattan och tillsätt de urkramade gelatinbladen. Rör om tills de smälter och tillsätt den avsvalnade purén.

6. Rör samman philadelphiaost med kesella och vaniljsocker. Blanda med rabarberpurén. Rör sedan ner den vita chokladtryffeln. Vispa upp den resterande grädden lätt, och vänd ner i smeten.

7. Häll blandningen över botten i formen och ställ i frys att stelna, ett par timmar eller över natten.

8 Jordgubbsgelé. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 10 minuter. Mixa jordgubbarna med stavmixer och sila genom en finmaskig sil till en slät puré. Hetta upp hälften av purén i en kastrull tillsammans med limesaft och florsocker. Ta av från plattan och tillsätt de urkramade gelatinbladen. Rör ner den avsvalnade purén och blanda väl. Låt svalna något och häll sedan över den frysta cheesecaken. Lossa kakan från formen när gelén stelnat, och dra bort bakplåtspappret.

9 Tina cheesecaken i kylskåp ett par timmar före servering. Dekorera med jordgubbar, rabarber i strimlor och ätbara blommor.