



# Passion cheesecakes

ca. 12 stykker



Middels



ca. 100 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



## Bunn:

200 g rug- eller grahamskjeks (Digestive)

1 pakke Dr. Oetker Hakkede Mandler(50 gram)

125 g smeltet smør

## Ostekrem:

4 Dr. Oetker Gelatinblader

3 pasjonsfrukt

400 g philadelphiaost eller mascarpone

100 g melis

2 ts sitronsaft

2 1/2 dl fløte

## Gelèlokk:

3 Dr. Oetker Gelatinblader

3 pasjonsfrukt

2 dl appelsinsaft

50 g sukker

## 1 Bunn:

Knus kjeksene i en foodprocessor og rør inn mandler og smeltet smør. Fordel massen i kakeringer/muffinsformer og press godt sammen slik at hele bunnen dekkes.

## 2 Ostekrem:

Legg gelatinbladene til bløt i kaldt vann.

Del pasjonsfruktene i to og skrap ut fruktkjøttet i en sikt slik at saften kan presses ut mens kjernene ligger igjen.

Pisk pasjonsfrukt, kremost, melis og sitronsaft til en jevn og kremet konsistens.

Smelt gelatinen over vannbad, den bør føles lun og være relativt tyntflytende. Hell gelatinen i en tynn stråle i ostekremen under pisking.

Pisk fløten til en lett krem og vend den inn i ostekremen. Fordel blandingen over kjeksbunnene og gjør overflaten glatt.

## 3 Sett kakene i kjøleskap i minst 2 timer.

## 4 Gelè

Legg gelatinen i bløt i kaldt vann.

Del pasjonsfruktene i to og skrap ut fruktkjøttet i en sikt så kjernene blir skilt ut. Bland saften med appelsinsaft og sukker og varm det opp i en kjele til sukkeret er oppløst. Smelt gelatinen i den varme saften og sett den til avkjøling.

Når saften er blitt kald (ca. 30 min.), men fortsatt flytende, helles den over kakene. Sett kakene kaldt til geléen har stivnet.

Kakene oppbevares kjølig. Holdbarheten er 1-2 dager.

