TAYLOR & COLLEDGE

BAGT CHEESECAKE MED HINDBÆR

Samlet tid: 270 min.
Portioner: 8 Portioner

Ingredienser

Bund

100 g blødt usaltet smør
200 g bastognekiks eller lignende

Fyld

600 g flødeost
250 g mascarpone
150 g piskefløde
200 g sukker
1 spsk. hvedemel
2 spsk. Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract
3 æg str. M/L

Hindbær glaze og pynt

250 g friske hindbær
1 spsk. sukker

Forberedelse

1. Forvarm ovnen til 180 °C traditionel varme eller 160 °C varmluft. Sæt en bradepande, der er fyldt ca. 2 cm op med vand, i bunden af ovnen. Dette danner damp i ovnen og hjælper med at undgå at cheesecaken revner. Beklæd bunden af en springform på 25 cm med bagepapir.
2. Kom kiksene i en foodprocessor og blend til mellemstore krummer. Hvis du ikke har en foodprocessor, kan du komme kiksene i en frysepose og knuse dem med en kagerulle. Pas dog på at posen ikke revner. Smelt smørret.
3. Kom de knuste kiks og det smeltede smør i en skål og rør det sammen. Kom det over i den forberedte form, tryk bunden sammen til den er glat og jævn, brug fx bagsiden af en spiseske eller bunden af et glas.
4. Kom flødeost, mascarpone og piskefløde i en stor skål og pisk indtil det er jævnt. Tilsæt sukker, mel og Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract og rør det godt sammen.
5. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk indtil blandingen er glat og jævn.
6. Hæld fyldet over kiksebunden og kom kagen i ovnen. Bag den i 60 minutter, indtil kagen har en let brun kant. Sluk ovnen og åben ovnlågen på klem. Lad kagen køle af i den let åbne ovn i 30 minutter for at undgå revner. Brug fx en træske eller grydelapper til at holde ovnlågen på klem.
7. Tag derefter kagen ud af ovnen og lad den køle helt af på en rist.
8. Kom halvdelen af hindbærrene i en lille gryde, tilsæt sukker og lad det koge i 3 minutter, indtil hindbærrene begynder at blive bløde og gå i stykker. Hæld blandingen igennem en si for at fjerne kernerne.

9. Fjern cheesecaken fra formen, før en kniv rundt langs kanten af kagen og formen for at løsne kagen fra formen. Sæt kagen på et serveringsfad. Hæld hindbærglazen over toppen af cheesecaken.

10. Pynt kagen med resten af de friske hindbær og din lækre kage er klar til servering!