White Chocolate & Ricotta Cheesecake



Ingredienser

Bunn:
150 g Digestive kjeks
50 g Amaretti kjeks (se tips)
50 g smør

Fromasj:
5 pl gelatin
200 g hvit sjokolade
6 ss melk
500 g ricotta
3 dl kremfløte
50 g melis
2 store egg

Pynt:
1 granateple
50 g hvit sjokolade
melisdryss

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland med smeltet smør. Press ned i bunnen på en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kjeksbunnen midt i ovnen ved 200°C i ca 5 min. Avkjøl helt.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Kok opp melken i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme

melken og rør blandingen jevn. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt den (gjøres på et par sekunder i en kopp i mikro). Bland dette sammen med den varme sjokoladeblandingen.

Skill eggene. Pisk sammen ricottaost, melis og eggeplommer. Pisk kremfløten til løs og luftig krem og pisk inn i osteblandingen. Bland så inn den hvite sjokoladeblandingen. Pisk til slutt eggehvitene til stivt skum og vend i.

Hell blandingen i formen over den nå helt avkjølte kjeksbunnen. Sett formen i kjøleskapet i noen timer (eller over natten) til fromasjen har stivnet.

Løsne kakeringen fra kaken med en tynn, skarp kniv. Pynt kaken med hvit sjokolade (se tips), kjerner fra granateple og eventuelt et lite melisdryss helt til slutt.

Tips

Amaretti er bittesmå, sprø, italienske mandelkjeks. Disse fås kjøpt i enkelte velassorterte matvarebutikker. Får du ikke tak i dette, kan du knuse noen mandelflarn eller kransekakerester i stedet, eller du kan rett og slett bare øke mengden Digestive kjeks (og eventuelt tilsette et par dråper med mandelessens, men det er ikke nødvendig).

Denne kaken kan være litt vanskelig å flytte over på kakefat uten at kjeksbunnen går i stykker. Jeg valgte derfor å sette bunnen av kakeformen direkte på kakefatet, og det gikk veldig greit:-)

Jeg har pyntet kaken på bildet med bittesmå, hvite sjokoladeknapper. Du kan i stedet bruke grovt hakket, hvit sjokolade eller - hvis du vil lage kaken ekstra festlig - lage store, hvite sjokoladespon og legge oppå kaken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/white-chocolate-ricotta-cheesecake