



FREDERIKSDAL

CHEESECAKE MED KIRSEBÆRFYLD

Opskriften er til 6-8 personer

Bund:

- 125 gram smuldrede digestive kiks
- 75 g blødt smør
- 300 g flødeost
- 60 g flormelis
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- ½ tsk citronsaft
- 2½ dl fløde

Kirsebærfyld:

- ½ kg. udstenede stevnskirsebær
- 2-2½ dl. vand (start med 2)
- 125-150 g. sukker (smag til)
- ½ dl. Frederiksdal Kirsebærvin - brug den du har
- Saft af en halv citron
- ½ kanelstang og en stjerneanis
- jævn fyldet med maizena

Sådan gør du:

1. Blend kiksene i en foodprocessor, indtil de begynder at blive til krummer, tilsæt derefter smørret og pisk igen for at få blandingen til at klumpe.
2. Tryk blandingen i en 20 cm springform; tryk lidt op ad siderne for at danne en let ryg.
3. Pisk flødeost, flormelis, vaniljeekstrakt og citronsaft sammen i en skål, til det er glat.
4. Pisk fløden let, og vend den i flødeostblandingen.
5. Hæld cheesecakefyldet oven på kiksébunden og jævn med en spatel. Stil den i køleskabet i 3 timer eller natten over.
6. Når du er klar til at servere cheesecaken, fordeler du det let afkølede kirsebærfyld på toppen af kagen. Du kan eventuelt vente med at lave kirsebærfyldet til et par timer før, du skal servere kagen.