

Cheesecake med gin-tonic-top



Tid:

20 min. + afkøling og bagetid

Form:

6 små kager eller en springform på
20 cm i diameter

Cheesecake tilbereder du sådan her:

Bund:

250 g digestive kiks
2 spsk. sukker
100 g smeltet smør

Creme:

200 g flødeost
250 g mascarpone
80 g rørsukker
Skal og saft fra 1 økologisk citron
6 blade husblas
Lidt friske timianblade

Gelé:

8 blade husblas
Saft fra 1 økologisk citron
Saft fra 2 økologiske appelsiner
100 g sukker
4 spsk. Gin gerne med froral smag.
3 dl tør tonic

Endvidere:

6 små udstikkerforme på
7 cm i højden og 5 cm i diameter (eller en springform på
20 cm i diameter)

Bunden:

Blend kiks med sukker, tilsæt smør og blend godt. Tryk kiksemassen ned i formene. Stil på køl.

Cremen:

Rør flødeost og mascarpone med sukker til en cremet masse. Tilsæt citronskal og -saft.

Udblød husblassen i koldt vand, ca. 5 min. Vrid den let og smelt den forsigtigt over et vandbad.

Lad massen køle helt af og pisk den i cremen. Fordel cremen på kiksebundene og stil dem på køl i 2 timer.

Tag kagerne ud af køleskabet og fordel 4-5 timianblade på hver.

Gelé:

Blød husblassen ud i koldt vand. Varm saften fra citronen og appelsinerne i en sauterpande, tilsæt sukker. Vrid husblassen fri for væde og opløs den i den varme citrussaft. Rør gin og tonic i og hæld geléen over den kolde kage. Stil i køleskabet i 2 timer, så den sætter sig.