

Hindbær-brownie cheesecake med hindbærgelé



Tænd ovnen på 175 grader.

Tip til hindbærpure: brug frosne optøede hindbærcubes eller kog frosne hindbær med lidt vand og pres dem igennem en si.

Bund:

140 gr grofthakket mørk chokolade
140 gr smør
140 gr sukker
2 æg
70 gr mel (evt. grahamsmel for lidt grovere konsistens)

Smelt chokoladen over vandbad. Pisk smør og sukker luftigt. Pisk æg i. Rør melet i. Rør langsomt chokoladen i.

Hæl dejen i en smurt springform.

Cheesecake:

400 gr flødeost
1 dl sukker
1 spsk mel
1 tsk vanilie
Lidt salt
2-3 æg (alt efter størrelse)
1 tsk citronsaft
2 dl hindbærpure

Pisk ost, sukker, mel, vanilie, salt og citronsaft godt sammen. Pisk æg i. Rør hindbærpure i. Fordel fylDET i springformen ovenpå browniedejen.

Bag kagen i 30-40 minutter. Den kan godt stadig være blævret på midten, selvom den er færdig, men ikke rå indeni.

Gelé:

1½ dl hindbærpure
Lidt citronsaft
1-2 spsk sukker
1½ vlad husblas

Læg husblas i blød. Varm hindbærpure og citronsaft op. Smag til med sukker. Smelt husblassen i hindbærblandingen. Køl lidt af og hæld forsigtigt på den bagte, let afkølede kage.

Herefter sættes kagen på køl i mindst 3 timer. Den smager bedst helt kold. Den er rigtig fin dagen efter og kan holde 2-3 dage i køleskab.