



Risalamande cheesecake

Risengrød

5 dl sødmælk
90 g grødris
1 nip salt
1 vaniljestang

Risalamandecreme

75 g flormelis
300 g Kold risengrød
150-200 g flødeost, naturel
3 ark husblas
1 tsk mandel aroma
75 g mandler, grofthakkede
3 dl piskefløde

Kiksebund

70 g mandler
120 g digestive kiks
125 g smør

Gele

3 ark husblas
300 g kirsebærsaft/vin



Tilberedningsmetode

Grød til risalamande cheesecake

Flæk vanilje stang og skrap kornene ud, kom både korn og stang i gryde med mælk, grødris og et nip salt og kog op under omrøring. Sæt gryden i en forvarmet ovn ved 125 grader i 40 minutter eller til grødrisene er perfekt møre. Lad det køle af til stuetemperatur.

Hvis du bruger en rest risengrød, så tag den ud af køleskabet, så den ikke er køleskabskold.

Bund

Kom mandler (både til bunden og til risalamandecremen) i en skål og hæld kogende vand over. Lad det trække i 10 minutter, hæld vandet fra og hæld igen kogende vand over. Hæld vandet fra og smut mandlerne, del dem i to portioner til bund og risalamande creme.

Kom kiks og mandler til bunden i en pose og ødelæg det til det bliver fint. Kom det i en skål og tilføj smeltet smør og bland godt. Læg bagepapir i bunden af en springform på 18 cm, og sæt lagkageplast fast langs indersiden af kanten. Fordel kiksemassen i bunden i et jævnt lag og tryk den godt sammen. Sæt på køl i 30 minutter.

- Fortsættes på næste side





Risalamande cheesecake

- Fortsat

Risalamandecreme

Rør risengrød med flormelis og flødeost.

Læg husblassen i blød i 5-10 minutter i koldt vand og smelt husblas i en skål over et vandbad ved middelvarme. Tag af varmen, lad husblas køle af et par minutter ved stuetemperatur og rør mandel aroma i husblassen.

Rør først et par skefulde af risengrødsblandingen i skålen med husblas og rør derefter det hele sammen i skålen med risengrøden. Rør grofthakkede mandler i.

Pisk fløden til en let flødeskum og vend den i risengrødsblandingen. Fordel cremen i springformen med kiksebunden og stil i køleskab i minimum 4 timer eller til næste dag.

Kirsebærgele

Læg husblas i blød i en skål med koldt vand.

Varm kirsebærsaft op i en kasserolle ved middelvarme til lige under kogepunktet. Tag af varmen og vrid husblas for vand og kom dem i den varme kirsebærsaft. Rør det godt igennem og lad det køle af til stuetemperatur. Sæt eventuelt gryden i køleskabet i 20 minutter.

Hæld saften i springformen over en spiseske inden det rammer cheesecaken, så fordeles det pænt. Sæt din risalamande cheesecake i køleskab i 2 timer.

Glædelig Jul

Opskrift udleveret af Nanna Hvidtved, Gram Højskole
Grafik: Maria Berg Rasmussen, DKsyd

