



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home



Passion-lakrids cheesecake

Opskrift udviklet Julie Jahn Grubb fra Kagecaféen Whoopie **WHOOPIE**

Opskrift til 10 personer

INGREDIENSER:

275 g digestive
155 g smeltet smør
50 g sukker
ca 1 tsk. lakrids pulver

450 g cream cheese 50+
400 g **Tørsleffs Kondenseret Mælk**
2 blade **Tørsleffs husblas**
60 g passionsfrugtpuré
Skal af en 1/2 citron
1/2 **Tørsleffs vaniljestang**

150 g hvid chokolade
75 g passionsfrugtpuré
20 g glukose
1 blad **Tørsleffs husblas**
25 g smør

TILBEREDNING:

Bund: Bland de knuste kiks, sukker og smør sammen. Kommes i form og presses fast.

Ostecreme: Læg husblas i koldt vand. Pisk cream cheese med halvdelen af den kondenserede mælk. Tilsæt resten når massen er klumpfri. Varm passionsfrugtpuréen og smelt husblas heri. Tilsæt citronskal og vaniljekorn og pisk igen.

Hæld blandingen over kiksene og sæt på køl.

Gelé: Læg husblas i blød i koldt vand. Varm passionsfrugtpuréen med glukose. Tilsæt det opblødte husblas og kom chokoladen i. Rør til ensartet. Rør smørret i. Hæld over cheesecaken og sæt på køl.

