

Cheesecake med pepparkakor, hallon och glögg.

En god cheesecake med pepparkaksbotten och smaksatt med mousserande glögg att bjuda på till adventsfirande och glöggfester.

Tänk på att göra tårtan dagen innan den ska serveras då den behöver spendera en del tid i kylskåpet för att hinna stelna. Notera också att färgen på glasyren beror på vilken saft du väljer.



10

Dessert

Bakverk

Jul

Tårtbotten

Ingredienser:

150 g pepparkakor

75 g smör

Gör så här:

1. Krossa pepparkakorna i en mixer eller genom att stoppa kakorna i en plastpåse och ta hjälp av en kavel.
2. Smält smöret.
3. Blanda smör och pepparkakssmulor. Tryck ut i botten av en rund form med avtagbar kant. Vill du ha extra fina kanter på din cheesecake, klä formens innerkant med bakplåtspapper på högkant eller med hård plastfilm. För att pappret/plasten ska fästa bättre så olja innerkanten på formen med rapsolja.

Fyllning

Ingredienser:

2 dl hallonpuré (ca 5 dl hallon)
1 dl Glöet mousserande vin
2 dl vispgrädde
200 g naturell färskost
1 1/2 - 2 dl florsocker
6 gelatinblad
3/4 dl Glöet mousserande vin
1 liten kanelstång
1 stjärnanis

Gör så här:

1. Blanda hallonpuréen med det mousserande vinet.
2. Vispa grädden till ett löst skum och blanda noga med färskost och florsocker.
3. Tillsätt blandningen av hallon/glögg till grädden/färskosten.
4. Blötlägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten i minst fem minuter.
5. Lägg 3/4 dl mousserande vin, kanelstång och stjärnanis i en kastrull. Koka försiktigt i några minuter för att frigöra kryddornas smak.
6. Ta bort kryddorna, men spara dem eftersom du behöver dem till glasyren.
7. Pressa ur överskottsvatten från gelatinen och rör ner gelatinet i det varma vinet.
8. Häll gelatinblandningen i fyllningen under omrörning.
9. Häll fyllningen på tårtbotten. Täck kakan och placera i kylan i 2-3 timmar.

Glasyr

Ingredienser:

3 gelatinblad
1/2 dl outspädd blåbärs- eller jordgubbssaft
3/4 dl Glöet mousserande vin

Gör så här:

1. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i minst fem minuter.
2. Häll saft och mousserande vin i en kastrull. Lägg i kryddorna från tidigare.
3. Koka några minuter och låt sjuda lite. Ta bort kryddorna.
4. Pressa bort överskottsvatten från gelatinen och blanda gelatinen i kastrullen med saft och vin.
5. Rör om glasyren och låt svalna i rumstemperatur. Du kan inte hålla varm gelé över cheesecaken för då smälter den. Häll försiktigt glasyren över kakan och ställ den i kylskåpet i minst 2 timmar.

Dekoration

Ingredienser:

bär, t ex björnbär och röda vinbär
stjärnanis

Gör så här:

1. Dekorera tårtan innan servering med exempelvis bär och stjärnanis.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Glöet Sparkling Glögg

Systembolagsnummer: 77160

99,00 kr

Trenden med färdigblandad mousserande glögg växer. Här är originalet, ett festligt alternativ till vanlig glögg. Kryddig, fruktig smak med sötma, inslag av ingefära, körsbär, vanilj, kanel och apelsinskal.

Utskrift