

Julig cheesecake med smak av glögg.

Till jul passar det perfekt att göra en cheesecake. Det här är en julig variant av en kall cheesecake som görs på färskost, grädde och gelatin smaksatt med mousserande glögg och klassiska julkryddor. Den toppas med en fin röd gelé med smak av mousserande glögg. Kakan förbereds med fördel dagen innan den ska serveras.



10

Bakverk

Jul

Desserter

Tårtbotten

Ingredienser:

75 g pepparkakor
75 g Digestive kex
50 g smör

Gör så här:

1. Smula kakorna fint.
2. Smält smöret och blanda med kaksmulorna.
3. Tryck ut blandningen i botten av en form med löstagbar kant, ca 24cm i diameter. Vill du ha extra fina kanter på din cheesecake, klä in formens innerkant med bakplåtspapper innan du häller i fyllningen. Ställ i kylan för att stelna.

Fyllning

Ingredienser:

5 gelatinblad
2 dl vispgrädde
200 g naturell färskost
1 dl florsocker
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
rivet skal av en halv apelsin
3/4 dl Glöet White Sparkling Glögg

Gör så här:

1. Blötlägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten i minst 10 minuter.
2. Vispa grädden. Blanda florsocker, kryddor och rivet apelsinskal med färskost. Skeda i grädden i färskostblandningen och blanda väl.
3. Värm glöggen. Krama ur gelatinbladen ordentligt och rör ner i den varma glöggen. Låt det svalna och håll sedan gelatinblandningen i färskostblandningen under omrörning.
4. Bred ut fyllningen över tårtbotten. Täck kakan och ställ i kylan för att stelna.

Glasyr

Ingredienser:

3 gelatinblad
1/2 dl jorgubbs- eller blåbärsjuice
1 dl Glöet Sparkling Glögg

Gör så här:

1. Blötlägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten i minst 10 minuter.
2. Koka upp juicen i en gryta och blanda i de urkramade gelatinbladen.
3. Häll upp 1 dl Glöet i en bunke och håll sedan över gelatinblandningen över glöggen under omrörning. Låt svalna i kylan en stund, rör om lite emellanåt.
4. Häll försiktigt glasyren över kakan och ställ tillbaka kakan i kylan i minst 2 timmar.

Dekoration

Ingredienser:

Maränger
Polkagriskäppar
Färska fikon
Färsk rosmarin
Blåbär

Gör så här:

1. Dekorera kakan med krossade maränger, skivade fikon, färsk rosmarin, bär och polkagriskäppar.



Spara i lista

Glöet Sparkling Glögg

Systembolagsnummer: 77160

99,00 kr

Till denna cheesecake passar det såklart utmärkt att dricka Glöet Sparkling Glögg. Denna mousserande glögg har en trevligt kryddig, fruktig smak med inslag av ingefära, körsbär, vanilj, kanel och apelsinskal.

Se också



Glöet - ett festligt alternativ till glögg med mindre socker.

Vid juletid för fem år sedan bjöd Anette och Juha-Matti Raunio sina vänner på glögg toppat med mousserande vin. Det blev starten för Glöet och succén följs nu upp med en vit bubblande glögg!

[Läs mer](#)



Julig Teamsbakgrund till ditt digitala glöggmingel.

Bjud in till digitalt glöggmingel och piffa bakgrunden för extra julkänsla. Här kan du ladda ner en Teamsbakgrund där granen redan är klädd och glöggen framdukad.

Läs mer



Den mousserande glöggen Glöet har vunnit pris i prestigefylld tävling.

I november firas viner som vunnit pris i tävlingen IWSC i London och då kommer de mousserande glöggarna från Glöet att få motta medalj.

Läs mer

Utskrift