

Cheesecake med rabarber och syltad ingefära.

Rabarber är en favorit hos många och något som går att använda på flera sätt än i bara rabarberpaj. Här får du receptet på en rabarbercheesecake med syltad ingefära som passar utmärkt att servera på olika bjudningar i vår och sommar. Recept ut boken Rabarber av Ingar Nilsson.



Foto: Charlotte Gawell



6



1H 30MIN

Desserter

Ingredienser:

175 g digestivekex
50 g smält smör
½ tsk malen ingefära
450 g rabarber
4 bitar syltad ingefära
½ dl strösocker
3 msk vatten
2 ägg
225 g philadelphiaost
1 ½ dl naturell yoghurt
¾ dl muscovadosocker
knappt ½ dl vetemjöl

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Krossa kexen och blanda smulorna med smält smör och malen

ingefära. Rör om ordentligt.

3. Smöra en form med löstagbar botten, ca 23 centimeter i diameter, och håll i smulorna. Tryck ut till en jämn botten.

4. Skiva rabarbern i centimeterstora bitar och lägg i en kastrull. Finhacka den syltade ingefäran. Lägg ner den i kastrullen och tillsätt socker och vatten.

5. Sjud på låg värme tills rabarbern mjuknat. Håll av rabarbern om det är mycket vätska. Lägg rabarbern i formen.

6. Separera äggen i gulor och vitor. Blanda philadelphiaost med yoghurt, äggulor, muscovadosocker och mjöl. Vispa äggvitorna till styvt skum och vänd ner i philadelphiablandningen

7. Håll den över rabarbern och grädda i ugnen i 50–60 minuter. Låt svalna.

Garnering:

Ingredienser:

100 g philadelphiaost

2 msk florsocker

syltad ingefära

Gör så här:

1. Rör ut sockret i philadelphiaosten och bred över kakan

2. Strö över hackad syltad ingefära.

Mer om rabarber:



Vinn boken "Rabarber" av Ingar Nilsson.

I boken "Rabarber" finns allt man kan tänkas vilja veta om stjälken. Var med och tävla om ett ex. av boken. Vi lottar ut tre exemplar.

[Läs mer](#)



Burning storm.

Burning Storm är en rosaskimrande och elegant drink som görs med Koskenkorva Rhubarb, mörk rom och ginger beer. Toppa med lime.

[Läs mer](#)



Rhubarb Smash.

En rosaskimrande, läskande drink toppad med skummad äggvita. Gjord på Koskenkorva Rhubarb, en ny likör med färska rabarber och granatäpple.

[Läs mer](#)

Utskrift