

Græskar-cheesecake med tranebær, karamel og hasselnødder

Samlet tid **90 min.** 20 min. Arbejdstid 70 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2775 kJ / 663 kcal

Fedt: **49 g** Protein: **15 g**
Kulhydrater: **38 g**

INGREDIENSE

R

8 Portioner

Bund

150 g fuldkornskiks
30 g smeltet smør
1 tsk. revet appelsinskal

Cheesecakefyld

100 g hvid chokolade
40 g smør
700 g flødeost eller kvark
3 æg
150 g græskarpuré
2 spsk. tørrede tranebær

Karamel

100 g sukker
1 spsk. smør
200 g piskefløde
1 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce

Derudover

100 g hasselnødder

FREM GANGSMÅDE

Step 1

150 g fuldkornskiks - **30 g** smeltet smør - **1 tsk.**
revet appelsinskal

Forvarm ovnen til 180 grader. Bland de knuste kiks med det smeltede smør og revet appelsinskal. Pres blandingen ned i en springform foret med bagepapir. Bag bunden i 10 minutter og lad den derefter køle af.

Step 2

100 g hvid chokolade - **40 g** smør - **700 g** flødeost
- **3** æg - **150 g** græskarpuré

Smelt chokolade og smør sammen over et vandbad. Lad det køle af. Bland flødeosten med æggene og græskarpuré.

Step 3

2 spsk. tørrede tranebær

Tilsæt blandingen af chokolade og smør samt de tørrede tranebær til flødeostblandingen. Bland det hele godt sammen og hæld blandingen henover den bagte bund. Bag kagen i 1 time ved 180 grader. Efter bagning nedkøles kagen i den slukkede ovn. Ovnlågen skal hertil stå på klem.

Step 4

100 g sukker - **1 spsk.** smør - **200 g** piskefløde - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Fordel sukker på en pande med slip-let overflade. Opvarm panden ved medium varme, indtil sukkeret smelter. Det er vigtigt ikke at røre i sukkeret, mens det smelter. Tilsæt smør og bland det godt sammen med et piskeris af silikone. Hæld langsomt piskefløde og sojasauce i og rør konstant. Kog i 2-3 minutter, indtil det tykner.

Step 5

100 g hasselnødder

Hæld karamellen over den afkølede cheesecake og pynt med hasselnødder.