

OPSKRIFT: EN SLAGS JORDBÆRCHEESECAKE



DEKONSTRUERET JORDBÆRCHEESECAKE

Fjern toppene af jordbærrene og halvhver dem.

Glasér nødderne ved at smelte sukker til en karamel på panden og rør nødderne i. Når de er kølet af hakkes de evt. i mindre stykker.

Hak chokoladen og smelt den over vandbad.
Hak kiksene groft. Hæld den smeltede chokolade over og rør det sammen i en lille skål eller dyb tallerken. Sæt det koldt, så chokoladen stivner igen.

Rør creme fraiche sammen med osten.

Kom kiksebunden på tallerkenen, læg små klatter af ostecremen over. Top med jordbær og de glaserede nødder. Pynt med rød skovsyre.

Jordbær gin / tonic

Kom jordbær i et glas og hæld gin over. Lad bærrene stå og sugen til sig og top så med tonic, øl og isterninger.

INGREDIENSER

2 bakker jordbær
75 gr. hvid chokolade
4-5 Bastogne kiks
100 gr. neutral flødeost
100 gr. creme fraiche 38%
100 gr. sukker
50 gr. usaltede pistacienødder
Skovsyre til pynt

Drink

2- 4 cl. rabarber gin
15 cl. tonic, tør
1 Rytzebæk Pale Ale
Jordbær

RYTZEBÆK PALE ALE

En lys, let og herlig øl der er perfekt til en varm dag.
Bitterhed komplimenteres af en dejlig smag og aroma af mandarin fra humlen.

Special god til fisk, lyst kød og frokost

Alc.4,3% vol.
overgæret

