

Sød og salt cheesecake med kirsebær

E

N

Opskriften her har tre komponenter, jeg ved det godt, men de er alle sammen nemme og hurtige at lave og kan gøres klar i god tid i forvejen, så det eneste, du behøver at gøre inden servering, er at samle dem. Cheesecakecremen (som kan holde sig i 3 dage) og kompotten (som kan holde sig i 5 dage) skal opbevares i køleskabet, og smuldredejen (som kan holde sig en god uges tid) skal bare kommes i en tætsluttende beholder ved stuetemperatur. Både kompotten og smuldredejen er også skønne til morgenmad med græsk yoghurt, hvis der bliver noget tilovers, eller hvis du laver en større portion.

Til 6-8 personer

100 g feta

300 g fuldfed flødeost

40 g sukker

1 lille citron: riv 1 tsk skal

1 ¼ dl piskefløde

2 spsk olivenolie, til at dryppe med

SMULDREDEJ

100 g hasselnødder

uden hinder, grofthakkede

30 g koldt usaltet smør, skåret i terninger på 1 cm

80 g mandelmel

25 g sukker

1 spsk sorte eller hvide sesamfrø

1 knsp salt

KIRSEBÆRKOMPOT

600 g udstenede

kirsebær, friske eller frosne

90 g sukker

4 hele stjerneanis-kapsler

1 appelsin: 4 tynde strimler skal

