

Laxcheesecake och champagne

”De här härliga snittarna är matiga och vackra. Gör gärna cheesecaken en eller ett par dagar innan så kan du skära upp dem / stansa ut snittarna när det är dags att servera. Till detta föreslår vi champagnen **Françoise Bedel Origin’Elle Extra Brut (artikelnummer 7874, 316 kr)** För att göra denna delikatess behövs följande ingredienser: **Botten:** 75 g smör 200 g kavring **Fyllning:** Färs lax 2 gelatinblad 300 g Philadelphiaost 1 dl turkisk yoghurt 2 msk hackad till 1 citron salt och peppar **Till garnering:** 1 ask krasse Räkor 50 g forellrom Tillagning: Värm smöret i mikro så att det blir mjukt (eller låt det stå framme en stund). Mixa det sedan ihop med brödet i en matberedare. Klä en springform (med löstagbar botten) med bakplåtspapper och tryck ner kavringmassan i botten. Jämna till det med baksidan av en matsked. Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Mixa Philadelphiaosten med yoghurten, laxen och dillen till en jämn smet. Pressa citronen i en liten skål och värm saften i mikro. Lös sedan upp gelatinet i den varma citronjuicen och mixa ner det i laxsmeten. Smaka av med salt och peppar. Bred fyllningen över botten i ett jämt lager. Täck över formen med plastfolie och låt den stå i kyl i minst 4 timmar. Tag fram formen, lossa kanterna och lyft över cheesecaken på en skärbräda (ta tag i bakplåtspappret). Ta en stans (cirka 4 cm i diameter) eller ett litet snapsglas och stansa ut runda snittar så tätt du kan. Lägg upp snitsarna på ett fint fat och toppa med krasse, räkor och forellrom. **Drycken till:** Andreas Larsson, sommelievärldsmästaren, om Origin’Elle: ””Intensiv och mogen doft i en oxidativ stil, lätt rökig, med höstfrukt, kastanj, söta bär, honung och pain d’epice, bra komplexitet, fatjäst. Stort bett på smaken, krämig och expansiv i munnen med honungsglaserad frukt, nötcrème men trots denna känsla av sötma en hög friskhet och lång, torr, frisk avslutning. 89 LGP ””””