

Mønsterbar

DEIG

50 g smør (romtemperert)
1 egg
1 dl sukker
2 1/2 dl mel
1/2 ts salt
1/2 ts vaniljesukker
1 1/2 dl valnøtter (hakket og ristet)
2 ss sesamfrø (ristet)
Nøttene og sesamfrøene må ikke ristes, men det blir mer smak idem hvis man gjør det

FYLL

300 g bringebær
1 dl sukker
3 plater gelatin
4 ss kremost
2 ss melk
1 ss melis

- Skjær smøret i biter og rør det sammen med egget til en jevn blanding. Rør deretter inn sukker, mel, salt, vaniljesukker, hakkete nøtter og sesamfrø til deigen blir smuldrete.
- Ha blandingen i en smurt form ca. 20 x 20 cm. Fordel deigen jevnt utover og press den litt ned sa bunnen blir tett.
- Stekes midt i ovnen på 175 °C i ca. 25 minutter til den sa vidt er lysebrun. Avkjøles på rist.
- Hell bringebærene i en blender og kjør dem til en jevn pure. Ha pureen og sukkeret i en kjele og kok opp på svak varme. Rør en gang iblant. Ta kjelen av platen.
- Legg imens gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 5 minutter. Press ut vannet og slipp en og en plate opp i bringebærblendingen under omrøring og rør til all gelatinen er helt oppløst.
- Sett kjelen i kaldt vann slik at den avkjøles hurtigere.
- I mellomtiden kan du blande kremost, melis og melk med en elektrisk mikser.
- Når bunnen er kald og geleblendingen har begynt å samle seg langs kanten, helles den over bunnen. Drypp osteblandingen ned i geleen og bruk en spiss kniv e.l. til å dra gjennom de to blandingene slik at du far et fint mønster uten at de blander seg helt.
- Settes kjølig til geleen er stiv. Del opp i passende biter.